El Gran Libro de la Repostería

400 fotografías a todo color

Everest

Los autores

Christian Teubner
Fue maestro pastelero, aunque desde hace muchos años se dedica a la fotografía gastronómica. En su estudio se producen obras maestras de la fotografía culinaria y de su gabinete de pruebas salen seductoras creaciones y recetas nuevas. Los trabajos de Christian Teubner se han divulgado por toda Europa, y llevan su «firma» tanto en carteles como películas o revistas.

Annette Wolter
Es una prestigiosa autora de libros de gastronomía. Lleva más de quince años trabajando en el campo de la cocina y la economía doméstica. Comenzó como colaboradora de grandes revistas femeninas, y en la actualidad es una reconocida experta en estos temas. Ha sido galardonada varias veces con el premio de la «Academia Alemana de Gastronomía».

Título original: Backvergnügen wie noch nie
Traductor: Diorki

CUARTA EDICIÓN

© Gräfe und Unzer GmbH, Munich, 1983
EDITORIAL EVEREST, S. A.
Carretera León-La Coruña, km 5 - LEÓN
Reservados todos los derechos
ISBN: 84-241-2253-4
Depósito legal: LE: 212-1990
Printed in Spain - Impreso en España

EDITORIAL EVERGRÁFICAS, S. A.
Carretera León-La Coruña, km 5
LEÓN (España)

Unas palabras previas

Con «El Gran Libro de la Repostería», el primer gran libro de repostería ilustrado y dividido según las ocasiones, ofrecemos a todos los amantes de la cocina una amplia obra, con las 555 mejores recetas. Cada una de éstas ha sido probada por los autores y se expone con todo detalle, no sólo en el texto, sino también en la fotografía ilustrativa que la acompaña. De este modo puede comprobarse de una ojeada el aspecto final que debe tener el pastel, la tarta o las pastas seleccionadas. Se trata de un método de exposición valiosísimo, cuya ayuda es indiscutible en lo que se refiere a los adornos o refinamientos necesarios.
Para seleccionar las recetas nos hemos preguntado: ¿Cuándo se hace repostería? ¿Para qué fiestas? ¿En qué ocasiones? ¿Cuáles son los tipos preferidos para cada ocasión? Del gran número de recetas existentes hemos seleccionado así las más conocidas y mejores: unas son tradicionales, otras modernas; muchas son famosas.

Hemos tenido en cuenta ocasiones especiales, como las Navidades, la Pascua, las fiestas familiares, las pequeñas y grandes invitaciones. Naturalmente, hay también un capítulo dedicado a las tartas de frutas, las tartas refinadas y las pastas de té. En los apartados «Los secretos de la abuela» y «Curiosidades históricas» hemos hecho una pequeña excursión al pasado.

Ofrecemos también sugerencias para hacer pan en casa, o para saber cómo se hace, y para preparar infinidad de cosas con harina integral.

Todas las recetas son de éxito seguro, ya que las hemos probado varias veces y, en su caso, las hemos adaptado a la técnica culinaria actual. En la primera parte, bastante amplia, resumimos la ciencia de la repostería. Las recetas básicas, con las distintas fases de trabajo descritas en detalle, muestran al inexperto qué es lo más importante en cada caso. Se describen además todos los instrumentos habituales en repostería, se explica la función del horno y se trata de la compra y el tratamiento correcto de los distintos ingredientes. Hemos reservado un capítulo para la conservación y congelación en repostería; sobre este último tema ofrecemos además una extensa tabla.

Para que el aspecto de las recetas, al llevarlas a la práctica, no sea menos bonito que el de las fotografías, hemos dedicado varios capítulos a los rellenos, baños y adornos, así como al arte de dar forma a la repostería. Los trucos artesanales y las principales fases de trabajo se explican mediante múltiples dibujos en los apartados dedicados a la ciencia básica.

Si a pesar de la exhaustiva descripción que hacemos parece demasiado complicado algún adorno determinado, siempre cabe la solución de prescindir de él. Es preferible empezar con ejemplos sencillos y no fijarse metas demasiado altas. Como en todo, también aquí la práctica hace al maestro. Las 555 mejores ideas del mundo en el campo de la repostería permiten innumerables posibilidades de variación. Siguiendo estas ideas es posible sorprender durante años a familiares e invitados con pasteles, tartas, tartaletas, pastas, panecillos, etc., siempre renovados, sobre todo si se llevan a la práctica ideas complementarias propias y se deja correr la imaginación.

Además de un índice completo de recetas y de otro de materias muy detallado, el libro contiene una recopilación de las recetas según el tipo de masa, según el tipo de recubrimiento o relleno y según los ingredientes especiales. Por lo tanto, si se desea hacer un pastel a base de masa batida o utilizar para recubrir las frutas del jardín, no hay más que buscar sugerencias en el apartado correspondiente. Con los dos índices se domina completamente el libro y se puede sacar el mayor provecho de él.

Deseamos al lector mucho éxito y unas horas de entretenimiento mientras descubre sus recetas favoritas.

Christian Teubner
y
Annette Wolter

Índice general del libro

Las recetas básicas de masas

9 La masa fermentada
15 La masa batida
18 La masa de hojaldre
23 La masa quebrada
26 La masa cocida
27 La masa para freír
28 La masa para strudel
29 La masa de bizcocho
33 El merengue
34 La masa almendrada

Rellenos, baños y adornos. Dulces, delicados y de colores

35 Rellenos refinados
38 Los baños exquisitos
40 Los adornos
42 Cómo dar forma, enrollar y trenzar
44 Planes de trabajo

Algunos trucos experimentados

48 Antes de empezar

Cuando vienen invitados

50 Los pasteles de frutas más apreciados
58 Pasteles con frutas exóticas
60 Pasteles finos para acompañar al café
68 Tartas de domingo
80 Para el platito pequeño
96 Para acompañar al té
106 Minipasteles para dos
108 Para tomar con cerveza y vino

Repostería para grandes reuniones

116 Aperitivos crujientes
120 Platos salados para hacer en la bandeja del horno
122 Pizzas
126 Tartas saladas

Repostería para fiestas familiares

128 Ninguna fiesta sin dulces
136 La tarta de boda

Repostería tradicional

138 Pequeños aperitivos
140 Volovanes y empanadas
142 Postres al horno

Gran repostería de Navidad

148 Para preparar a partir de noviembre
152 Juguetes infantiles amasados
154 Regalos de masa para pasteles
160 El ancho mundo en un plato
168 Las mejores pastas de Navidad
178 Especialidades de Navidad
184 Confites de fiesta

Repostería de fin de año

190 Para la noche de San Silvestre
194 Para el día de Año Nuevo

Sorpresas de Pascua

196 Figuras de Pascua
198 Panes y bollos de Pascua
200 Especialidades de Pascua

Curiosidades históricas

204 Pasteles con nombres famosos

Cocina con harina integral

206 Pasteles saludables hoy

Panes y panecillos

210 Panes campesinos
218 Panecillos, lazos y cuernecillos

Los secretos de la abuela

222 Bollos fritos
224 Dulces de antaño
230 Los mejores pasteles de miércoles
242 Para la hora del café
252 Nostalgia de las grandes tartas

Rápido y sabroso

270 Snacks rápidos
272 Variantes refinadas

La ciencia de la repostería resumida

282 Utensilios y moldes de repostería
288 El horno
290 Ingredientes de la A a la Z
295 Diccionario de repostería
301 Congelación de la repostería
311 Cómo guardar la repostería

Para consultar

313 ¿Qué se desea confeccionar?
316 Índice de recetas y de materias

Las recetas básicas de masas

Cada campo de la gastronomía tiene sus recetas básicas. Sin embargo, éstas pueden variarse a voluntad y su éxito no depende forzosamente de que se copien con exactitud. Ahora bien, en repostería el éxito va parejo a la observación exacta de todas las fases de trabajo y a la proporción correcta de los ingredientes. Aquí la fantasía sólo debe desarrollarse cuando se han seguido todos los pasos exactamente como en la receta básica. Cumplido esto, no pasará nada malo por darle a un pastel la forma que uno quiera, por adornarlo según ideas propias o por intercambiar los ingredientes aromáticos.

El lector que no tenga mucha experiencia en repostería debe consultar, además de la receta seleccionada, la receta básica de masa correspondiente, ya que es en ésta donde se describen minuciosamente los procesos de trabajo específicos, mientras que en aquélla, con frecuencia, se dan por sabidos. Para cada tipo de masa caben, además, varias recetas, todas ellas comprobadas; unas responden a diferencias regionales en cuanto al método o los ingredientes; otras, a la existencia de variantes más ligeras o, por el contrario, más complicadas. Una vez que se dominan las recetas básicas, bastará un poco de experiencia para crear nuevas variaciones de tartas, pastas o pan.

La repostería es un arte, pero un arte que puede aprender cualquiera con sólo aportar un poco de paciencia, amor al trabajo exacto y unos someros conocimientos. Por esta razón deben leerse con especial atención las páginas en que siguen.

La masa fermentada

La repostería de masa fermentada es un producto típico de la cocina del pasado: no hace mucho que formaba parte del programa fijo de toda casa. En la actualidad, sin embargo, suele comprarse en panaderías o pastelerías. Muchas amas de casa piensan, en efecto, que lleva mucho tiempo y que es una tarea particularmente trabajosa. Hay que convenir en que no se realiza en un abrir y cerrar de ojos, pero en la era de las cocinas modernas y de las viviendas con temperaturas uniformes tampoco es para tanto. Por otra parte, no hay ninguna masa tan versátil como la fermentada: se puede aderezar dulce o picante, mezclar con frutos secos o con nueces, cubrirla con frutas, o con embutido, tocino, cebollas y tomates.

Se distingue entre masa fermentada ligera, enriquecida y batida. La primera puede hacerse sobre la bandeja del horno y, según la receta, también rellenarse. La segunda, con mayor proporción de grasa y otros ingredientes, se elabora, por ejemplo, para panes de Navidad, de almendras o de Pascua.

La tercera es similar a la ligera, pero lleva más huevos y más líquido. Es viscosa y no se amasa con la mano para darle forma a continuación, sino que, como su nombre indica, se bate y a continuación se cuece en el molde. Los croissants, por ejemplo, se preparan con masa fermentada, aunque hemos incluido la receta

básica en el capítulo del hojaldre, al cual pertenecen por la técnica de trabajo.
No hay que asombrarse de que, entre las muchas recetas a base de masa fermentada, apenas se encuentra la receta básica invariable. Al fin y al cabo, el arte de la repostería consiste en hacer creaciones originales a partir de recetas básicas sencillas mediante ingredientes variados, rellenos refinados y adornos llenos de fantasía.
En las recetas individuales los datos para la preparación de la masa fermentada aparecen siempre resumidos, cuando no se hace una remisión general a la receta básica. Es conveniente, por tanto, consultar esta última antes de empezar la que se desee confeccionar, y seguir lo más exactamente posible los principales procesos de trabajo.
Pero primero vamos a ocuparnos algo más detalladamente de la levadura, el componente decisivo de la masa fermentada.

Cómo tratar correctamente la levadura

- La levadura es una sustancia viva compuesta de pequeñísimos hongos que se dividen, «germinan», al combinarse con líquido y, eventualmente, azúcar a la temperatura adecuada. En este proceso se produce ácido carbónico, que es el que esponja y hace crecer la masa.
- La levadura empaquetada se vende en bolsitas de 40 g. Debe ser fresca. La levadura fresca es untuosa al tacto, de color gris claro y amarillo claro y se fracciona en trozos en forma de concha. No presenta grietas ni manchas pardas. La levadura reseca es dura, está agrietada y tiene algunas manchas oscuras; en ese caso ha perdido gran parte de su fuerza impulsora.
- Si no se dispone de una despensa con temperatura fresca, que es el lugar ideal para conservar la levadura, habrá que guardarla, quiérase o no, en el frigorífico. En él se conserva 3-4 días en el departamento de la mantequilla, envuelta dos veces en papel de aluminio. La levadura fresca se puede congelar y guardar durante cuatro meses en el congelador. Una vez descongelada aparece pastosa, pero posee la misma fuerza impulsora que la levadura fresca.
- La levadura seca en bolsa equivale a 25 g de levadura fresca. Guardada en un sitio fresco, conserva su fuerza impulsora hasta la fecha indicada en la bolsita. Hay que utilizarla siempre siguiendo las indicaciones de la bolsita. Los entendidos, sin embargo, prefieren la levadura fresca, ya que según su experiencia los resultados son mucho más satisfactorios.
- La levadura desarrolla de forma óptima su fuerza impulsora a 37°. Por eso, después de sacarla del frigorífico o descongelarla, debe adoptar la temperatura ambiente y no entrar en contacto con sustancias frías (excepción: proceso en frío → página 11) o calientes. Poner a tiempo a temperatura ambiente todos los ingredientes que van a utilizarse; los ingredientes calientes (leche o grasa) que se añaden a la masa no deben sobrepasar los 35-37°.
- El proceso de fermentación de la levadura puede verse perjudicado por el contacto directo con la sal, la yema de huevo y la grasa. Esto se evita preparando una masa previa solamente con leche (a veces también azúcar) y harina. La mezcla posterior con los ingredientes citados ya no es perjudicial. La sal, yema de huevo y grasa sólo se agregan a la masa cuando se ha unido toda la harina a la masa previa.
- La masa fermentada previa suele prepararse en un hueco hecho en la totalidad de la harina. La levadura se desmenuza entre los dedos (para masas dulces con un poco de azúcar y para masas saladas sin azúcar) y se mezcla con leche templada (agua) y poca harina. Esta masa se espolvorea con harina y debe fermentar tapada hasta que la harina de la superficie presente grietas grandes. Tarda unos 15 minutos con una temperatura ambiente de 20-25°. Sin embargo, para juzgar si la masa previa ha fermentado suficientemente, es mejor confiar en los ojos que en el reloj. Lo único importante son las grietas bien visibles sobre la superficie enharinada.
- En algunas recetas la masa fermentada previa se prepara según otro método. Se mezcla la levadura con azúcar y leche templada, a veces sólo con azúcar, hasta formar una pasta que debe fermentar en un cuenco pequeño separada de la harina. Este método carece de importancia en cuanto al resultado final. Se encuentra a veces en recetas tradicionales que queremos transmitir invariables.
- «Dejar fermentar en un lugar caliente» se dice en muchas recetas. Esta indicación procede de la época en la que el único sitio de la cocina que ofrecía un calor adecuado para la levadura era la proximidad inmediata del fogón. La temperatura ambiente de las cocinas actuales es suficiente para que fermenten las masas con levadura. La masa debe taparse siempre con un paño para protegerla de posibles corrientes de aire, ya que ello podría repercutir negativamente. Por otra parte, bajo el paño se conserva bien el calor.
- Si por cualquier razón la casa y la cocina no tuvieran una temperatura suficiente, la masa previa y después la masa definitiva pueden hacerse fermentar en el horno, tapadas, a 50°. La puerta del horno se deja entonces entreabierta, introduciendo para ello una cuchara de madera o un paño de cocina doblado, con el fin de que la masa reciba suficiente aire. También cuando la masa fermenta en el horno es preferible confiar en el ojo que en el reloj y no sacarla del horno más que cuando la capa de harina presenta grandes grietas o el volumen de la masa fermentada ya elaborada ha aumentado visiblemente.
- En general, para un pastel de 500 g de harina se calculan 30-40 g de levadura. Cuanta más levadura se añada en proporción a la harina, tanto más esponjoso y alto resulta el pastel. Sin embargo, la proporción necesaria de levadura no depende sólo de la cantidad de harina, sino también de lo complicado de la masa, y esto, a su vez, viene determinado por ingredientes como los frutos secos o la grasa.

Cómo preparar correctamente la masa fermentada

Las siguientes fases de trabajo, descritas con gran exactitud, sirven básicamente para todos los tipos de masa fermentada, ya sea la que se describe para panecillos sencillos, para un pastel hecho en molde o para una masa enriquecida para pan de Navidad. En principio partimos de los ingredientes imprescindibles para una masa.

La masa fermentada

Proceso en caliente

El experto entiende por «proceso en caliente» la preparación de una masa fermentada a una temperatura de 20-25°.

Ejemplo de ingredientes para panecillos sencillos:

500 g de harina
300 g de levadura
¼ l de líquido templado (agua o leche)
½ cucharadita de sal

Proceso de trabajo:

- Colocar todos los ingredientes en la cocina para que alcancen la temperatura ambiente antes de empezar.
- Preparar todos los ingredientes y utensilios necesarios. Pesar exactamente los componentes sólidos. Medir con exactitud el líquido, o pesarlo igualmente, y ponerlo a la temperatura necesaria.
- Tamizar la harina en el cuenco. Hacer un hoyo en el centro de la harina y desmenuzar la levadura. Mezclar la levadura con el líquido templado y con un poco de harina hasta formar una masa espesa. Espolvorear harina sobre esta masa previa, tapar el cuenco con un paño para que pueda conservarse el calor debajo y dejar fermentar 15 minutos en un lugar sin corrientes, como mínimo hasta que la capa de harina presente grandes grietas. El experto denomina a esta primera fase primera fermentación.
- Trabajar la masa previa con la totalidad de la harina. Para ello lo mejor es utilizar una cuchara de madera grande.
- Seguir trabajando la masa hasta que haga burbujas, se ponga consistente y seca, se desprenda del borde del cuenco y deje de pegarse al mismo. Este trabajo puede hacerse igualmente con la cuchara de madera, pero lo mejor es utilizar las manos. Ninguna cuchara puede sustituir a la mano. Sólo con la mano se nota exactamente la consistencia de la masa. Si ésta se adhiere entre los dedos algo húmeda, debe seguir trabajándose con fuerza. Si es necesario, se puede añadir de vez en cuando a la masa una cucharada de harina.
- Hay amas de casa que encuentran demasiado fatigoso trabajar la masa con la mano y entonces forman una bola grande con ella y la tiran cien veces como mínimo sobre una superficie ligeramente enharinada. Cada cual debe descubrir por sí mismo qué método le va mejor. La masa ya trabajada vuelve a espolvorearse con harina y se cubre con un paño. Debe fermentar otros 15 minutos como mínimo y duplicar su volumen. El experto denomina a este proceso la segunda fermentación.
- A continuación se da forma a la masa bien fermentada, se extiende con el rodillo o se pone en un molde, según se describa en la receta correspondiente. Según indique, asimismo, la receta, la bandeja del horno o el molde se untan ligeramente con grasa y/o se espolvorean de harina. La masa lista para cocer en el molde o la bandeja, o también en la superficie de trabajo, se cubre con un paño y se vuelve a dejar fermentar otros 10-25 minutos (o lo que prescriba la receta). El experto denomina a esto la tercera fermentación.
- Calentar el horno a la temperatura que indique la receta correspondiente para los panecillos sencillos a 220°.
- Recubrir o espolvorear la masa a voluntad, o según la receta, e introducir en el horno: las masas planas colocando la bandeja en el centro, las de altura media también en el centro y las altas en la parte más baja.
- Hornear el tiempo necesario que indique la receta según la consistencia y el tamaño de la masa. Antes de sacar del horno comprobar el punto con una aguja (→ página 296) y, si es necesario, dejar cocer unos minutos más.
- La repostería a base de levadura puede hacerse también en la sartén sobre el fuego, en una placa especial para hacer crêpes, o bien freírse en abundante aceite caliente. Lo decisivo para ello es la consistencia de la masa.
- Tratar la masa ya cocida como indique la receta correspondiente.

Proceso en frío

La misma masa fermentada puede prepararse también siguiendo otro método, el que el experto denomina proceso en frío. Ventaja de este método: con la elaboración en frío la levadura sólo desarrolla mínimamente su fuerza impulsora, por lo que se puede preparar la masa por la noche y hacer con ella panecillos recientes u otra cosa a la mañana siguiente. El proceso en frío ofrece, además, ventajas especiales para la preparación de masa para croissants (→ página 21).

También en este procedimiento partimos de los ingredientes para panecillos sencillos:

500 g de harina
30 g de levadura
¼ l de líquido frío (agua o leche)
½ cucharadita de sal

Proceso de trabajo:

- Disolver la levadura en el líquido frío y amasar inmediatamente con toda la harina. Formar una bola con la masa y envolverla en papel de aluminio o papel barba. Dejarla en el frigorífico de + 3° a + 8°, aproximadamente, no más de 12 horas.
- La masa aumenta notablemente de volumen a pesar del frío. Dar forma a voluntad o extender con el rodillo la masa fría y dejarla fermentar tapada 15-20 minutos antes de meterla en el horno.
- Cocer la masa a la altura adecuada en el horno previamente calentado, ponerla al fuego en la placa para crêpes o freírla en la freidora.

Masa fermentada ligera

Esta receta para la masa fermentada «original», ya se realice en caliente o en frío, es la base de todas las variantes de masa fermentada, siendo indiferente que se trate de masa salada con agua, de la que se utiliza para hacer pan o panecillos, o de masa ligera para hacer una trenza, un pastel hecho en la bandeja del horno o un complicado pan de Navidad con múltiples ingredientes.

Para elaborar una trenza, cuernecillos rellenos, crujientes panecillos con leche o un fondo para pastel hecho en la bandeja del horno, se prepara una masa fermentada ligera según distintas recetas. Es «ligera» porque contiene poca grasa, pocos huevos y poca cantidad de otros ingredientes como frutos secos o nueces.

La masa fermentada

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
30 g de levadura
60 g de azúcar
¼ l de leche templada
60 g de mantequilla
1 huevo
1 pellizco de sal
la corteza rallada de 1 limón

Proceso de trabajo:

- Poner a tiempo a temperatura ambiente todos los ingredientes necesarios.
- Preparar los ingredientes y utensilios que se vayan a utilizar. Pesar exactamente los componentes sólidos, medir o pesar exactamente el líquido y ponerlo a la temperatura precisa.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar la levadura y mezclar con algo de azúcar, la leche y un poco de harina. Espolvorear con harina la masa previa y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que la harina de la superficie presente grietas.
- Repartir el resto del azúcar, la mantequilla derretida pero no caliente, el huevo, la sal y la ralladura de limón sobre el borde de harina, y mezclar todos los ingredientes con la totalidad de la harina y la masa previa. Trabajar la masa con la mano hasta que haga burbujas y se desprenda del borde del cuenco. Volver a espolvorear con harina y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que haya aumentado claramente de volumen.
- Extender la masa con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, ponerla sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada y pincharla varias veces con un tenedor. O bien formar bolas de masa con las manos enharinadas, o hacer tiras y darles después forma, y colocarlas, asimismo, sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada.
- Cubrir la masa con un paño y dejar fermentar otros 15-20 minutos. Excepciones: Si la base de la bandeja va a cubrirse con fruta o con cualquier otra cosa no es preciso taparla para la última fermentación.
- Calentar el horno a la temperatura indicada en la receta para masas planas o de altura media a unos 220º.
- Untar o espolvorear la masa fermentada según indique la receta e introducir en el horno a la altura adecuada 25-35 minutos.
- Pasado el tiempo prescrito, sacar del horno. Desprender inmediatamente con una espátula las porciones pequeñas y dejar enfriar sobre una rejilla. Dejar enfriar 5 minutos el pastel hecho sobre la bandeja, a continuación cortarlo en porciones y dejarlas enfriar sobre una rejilla.
- Espolvorear, tamizar por encima o untar el pastel según prescriba la receta correspondiente.

Masa fermentada enriquecida

Las especialidades a base de masa fermentada suelen prepararse a partir de una masa enriquecida con elevado porcentaje de grasa, y en algunos casos con cantidades considerables de frutos secos. La receta siguiente está pensada para un pastel con masa fermentada enriquecida para cocer en un molde. Para las recetas en que se da forma a la masa con la mano, la consistencia de ésta debe ser mucho más firme.

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
30 g de levadura
120 g de azúcar
1 taza de leche templada
375 g de mantequilla blanda
½ cucharadita de sal
la corteza rallada de ½ naranja y ½ limón
5 huevos
150 g de pasas

Proceso de trabajo:

- Poner a temperatura ambiente todos los ingredientes antes de empezar.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar la levadura y mezclar con algo de azúcar, la mitad de la leche y un poco de harina hasta formar una masa previa pastosa. Espolvorear ésta con harina y dejarla fermentar tapada 20 minutos, hasta que la harina presente grandes grietas en la superficie.
- Añadir a la masa previa el resto del azúcar y de la leche y mezclar con algo de harina.
- Repartir en pedacitos la mantequilla blanda sobre la masa e incorporarla. Importante: Observe siempre con exactitud si una receta indica grasa líquida o sólida. Esto es decisivo para la repostería con un porcentaje elevado de frutos secos.
- Incorporar a la masa la sal, las ralladuras de naranja y limón, así como los huevos, y trabajar con las manos hasta que se formen burbujas en la superficie.
- Lavar las pasas, secarlas con un paño, pasarlas por harina y agregarlas rápidamente a la masa.
- Untar mantequilla y espolvorear harina en un molde de corona. Poner la masa en el molde y dejar tapado con un paño hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tarda 20-30 minutos.
- Calentar el horno a 200º. Cocer la masa fermentada 50 minutos, colocando la bandeja en la parte inferior.
- A los 50 minutos hacer la prueba del palillo (→ página 299) y comprobar si el pastel está en su punto; si es necesario, dejar en el horno unos minutos más.
- Sacar el pastel del horno y dejarlo enfriar unos 20 minutos en el molde, a continuación volcarlo sobre una rejilla y dejar enfriar del todo. Según la receta, cubrir el pastel con un baño o con azúcar en polvo y adornar como guste.

Masa fermentada batida

Esta modificación de la receta básica se utiliza exclusivamente para repostería hecha en molde. La masa puede ser rica en grasa, pero también llevar poca, y pueden agregarse frutos secos. Esta masa lleva siempre muchos huevos. Por otra parte, no se

golpea ni se amasa con la mano, sino que se bate. Para ello es apropiada la batidora eléctrica, si bien nunca debería utilizarse a muchas revoluciones.

Ejemplo de ingredientes:

350 g de harina
20 g de levadura
1 taza de leche templada
4 huevos
40 g de azúcar
½ bolsita de vainilla en polvo
½ cucharadita de sal
150 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Poner a temperatura ambiente los ingredientes necesarios.
- Preparar todos los utensilios e ingredientes necesarios. Pesar exactamente los componentes sólidos, medir y pesar igualmente el líquido y ponerlo a la temperatura precisa.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y mezclar con la leche templada y algo de harina. Espolvorear con harina la masa previa y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que la harina de la superficie presente grietas visibles.
- Batir los huevos con el azúcar hasta que queden espumosos, agregar la vainilla en polvo, la sal y la mantequilla templada y mezclar con la masa previa y la totalidad de la harina. Batir la masa hasta que se hayan mezclado bien todos los ingredientes y haga pequeñas burbujas.
- Espolvorear harina sobre la masa y dejarla fermentar otros 15 minutos.
- Untar con mantequilla un molde de corona y espolvorear con harina. Verter la masa ya fermentada en el molde. El molde sólo debe llenarse hasta la mitad, ya que la masa sube todavía bastante. Taparlo con un paño y dejar fermentar hasta que la masa haya duplicado su volumen; tarda como mínimo 15 minutos.
- Calentar el horno a 220° y cocer el pastel 30-40 minutos, colocando la bandeja en la parte baja. No olvidar la prueba del palillo (→ página 299).
- Dejar enfriar el pastel en el molde unos 10 minutos, volcarlo a continuación en una rejilla y adornarlo según se desee o según la receta.

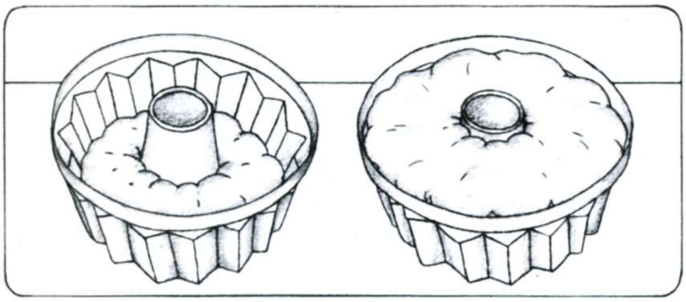


Fig. 1.—Durante la tercera fermentación, la masa fermentada duplica su volumen en el molde. Por este motivo, el molde no debe llenarse nunca demasiado.

Recomendaciones

- Si se desea cocer la masa directamente sobre la bandeja del horno, se estira con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga el tamaño de la bandeja. Colocar la masa sobre ésta ligeramente engrasada y formar con las manos un borde de poca altura.
- Pinchar la masa varias veces con un tenedor, a la misma distancia, para que no haga burbujas al cocerse.
- Si se trata de una masa muy líquida o ligera, que podría gotear durante la cocción por el lado abierto de la bandeja, se forma un borde de masa especialmente alto, o bien se cierra la bandeja del horno por ese lado con papel de aluminio doblado dos veces.
- Si se añaden a la masa frutas secas, como corteza de naranja o limón, confitadas, nueces o pasas, deben agregarse lo más rápidamente posible cuando la masa esté lista, ya que de lo contrario adquiere ésta un color gris. Una vez mezclados los frutos secos, dejarla fermentar otra vez.

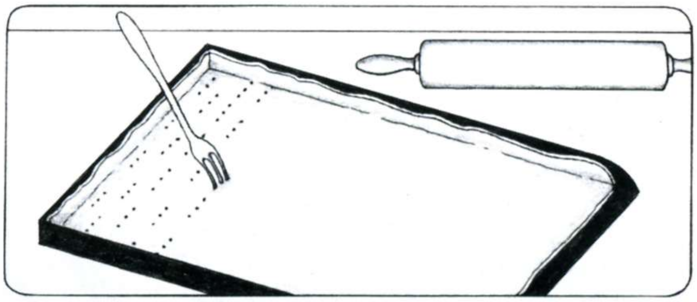


Fig. 2.—Formar un reborde bajo de masa a lo largo de los lados de la bandeja del horno y pinchar el fondo con un tenedor para que no haga burbujas al cocerse.

- La repostería con levadura en forma de panes, trenzas, etc., se cuece directamente sobre la bandeja del horno. Para evitar que la cara inferior se ponga oscura se pueden colocar debajo varias obleas de formato 11,5 × 19, o un trozo de cartón ondulado cubierto con papel barba engrasado, que constituye un buen aislamiento.
- Si la proporción de frutos secos es superior a la mitad de la cantidad total de harina, es mejor no incorporarlos a la masa con la mano o batiendo, sino mezclarlos como sigue: Extender con el rodillo toda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada formando un óvalo grande. Poner sobre la masa los frutos secos, doblarla, apretar bien los bordes y amasar con la mano rápidamente. Dejar fermentar la masa otros 30 minutos como mínimo antes de ponerla en el molde y cocerla.
- Cómo dar forma a un pan de Navidad: Extender con el rodillo la masa preparada y fermentada hasta formar un rectángulo grueso con los costados abultados, doblar a lo largo y dar forma con las manos en dirección longitudinal.
- Si se quiere estar completamente seguro de que el pan de Navidad no se va a extender demasiado a lo ancho durante la cocción, puede utilizarse un recipiente especial, del cual se vuel-

La masa fermentada

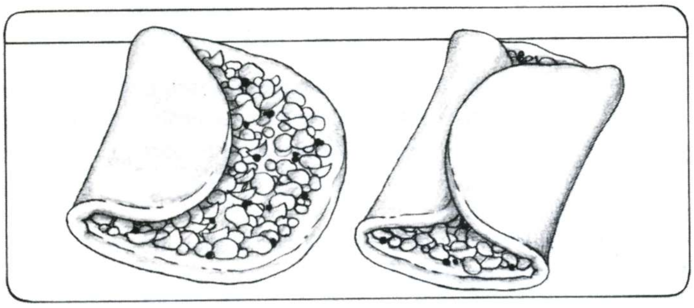


Fig. 3.—Cuando la proporción de frutos secos es elevada, extender la masa dándole forma ovalada, repartir por encima los frutos secos y doblar la masa como indica el dibujo. Apretar bien los bordes y trabajar la masa rápidamente.

ca una vez cocido. También se puede colocar papel de aluminio doblado dos veces sobre la bandeja del horno y plegar cuatro veces los extremos alargados de la hoja alrededor del pan.

- Queremos describir aquí una forma particularmente bonita de preparar una trenza rellena: el dibujo vale para la receta de trenza rellena de la página 65. La masa preparada y fermentada

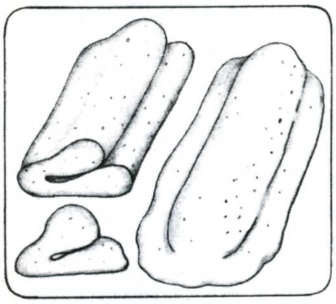


Fig. 4.—Para dar forma a un pan de Navidad, extender la masa formando un rectángulo grueso con los lados más largos abultados. Doblar a lo largo de forma que coincidan los lados abultados y dar la forma del dibujo con las manos.

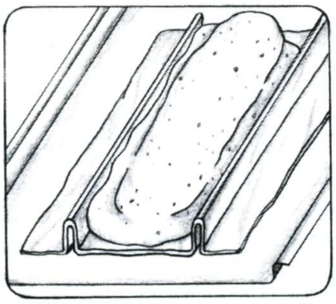


Fig. 5.—Con papel de aluminio doble puede confeccionarse una especie de molde para el pan de Navidad. Los lados más largos se doblan en cuatro; de este modo no puede extenderse a lo ancho el pan de Navidad.

se extiende con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada y se forma un cuadrado de 1 cm de grosor. Se marcan a lo largo de la masa tres campos iguales. Se coloca el relleno sobre

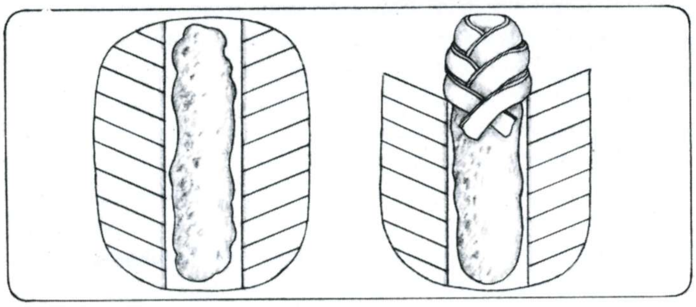


Fig. 6.—Para la trenza rellena a base de masa fermentada, se cortan en tiras los dos sectores externos y se colocan a modo de trenza sobre el relleno.

la parte central, se cortan las partes laterales en tiras de 2 cm de ancho y se van colocando a modo de trenza sobre el relleno.

- La masa a base de levadura puede también freírse en pequeñas porciones después de darles forma (→ página 27). La receta para masa frita suele ser una variante de la receta básica, pudiéndose obtener variedades ligeras y esponjosas o más consistentes. Los buñuelos, por ejemplo, o las berlinesas (→ página 190) se elaboran a partir de una masa fermentada muy ligera. Para rellenar los buñuelos existen dos métodos que explicamos a continuación.

Método 1

Estirar con el rodillo la masa ya preparada y fermentada hasta formar una placa de unos 2 cm de grosor e ir recortando redondeles de 8 cm de diámetro. Poner una cucharadita de mermelada en el centro de cada redondel y unir por encima los extremos apretando bien. Colocar los buñuelos con la «costura» hacia abajo sobre una superficie enharinada y dejar fermentar tapados 15 minutos. A continuación freír. Para ello se colocan en el acei-

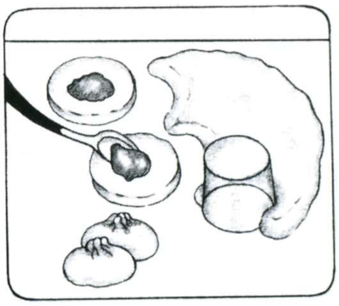


Fig. 7.—En el método 1 se pone el relleno en los redondeles de masa y se cierran apretando bien. Se dejan fermentar con la «costura» hacia abajo.

Fig. 8.—También se pueden extender dos láminas finas de masa, distribuir el relleno a intervalos regulares en una de las láminas y cubrirla con la otra.

te caliente, primero con la cara superior hacia arriba, y se dejan hacer tapados 2-3 minutos; a continuación se les da la vuelta con la espumadera y se terminan de freír destapados.

Método 2

Recortar porciones de 50 g de la masa ya preparada y formar bolas con las manos enharinadas. Poner las bolas sobre una tabla enharinada, aplanarlas y dejar fermentar tapadas con un paño por lo menos hasta que hayan duplicado su volumen. A continuación se fríen como se describe en el método 1 y se colocan sobre papel absorbente para que escurra la grasa sobrante. Llenar con mermelada una jeringa de pastelería (de venta en comercios especializados). Introducir la punta de la jeringa en el centro más claro de los buñuelos y rellenar de mermelada.

- El modo de dar la forma deseada a la repostería de cualquier tipo se expone en el capítulo dedicado a instrucciones especiales de trabajo. En él enseñamos cómo se forman trenzas, cuernecillos, medias lunas y figuras, independientemente del tipo de masa.

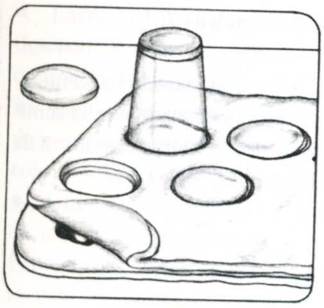


Fig. 9.—De la lámina de masa doble, se recortan redondeles con un vaso, haciendo que el relleno quede en el centro. Se aprietan bien los bordes.

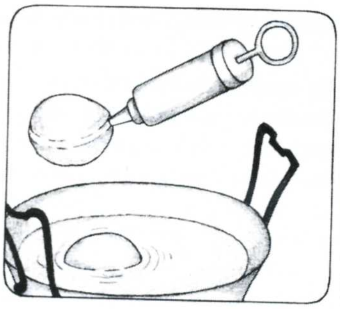


Fig. 10.—Según el método 2, se forman bolas de masa sin rellenar, se aplastan un poco y se fríen. A continuación se rellenan con la jeringa de pastelería.

• Si no se quiere amasar con la mano la masa fermentada y se desea utilizar la batidora eléctrica, debe comenzarse preparando la masa previa como se describe en las recetas básicas. Una vez fermentada ésta, repartir los ingredientes indicados sobre la harina del borde y mezclar de dentro hacia fuera con toda la harina y los ingredientes restantes. Para ello puede utilizarse una pieza especial de la batidora. No obstante, la calidad de la repostería elaborada con este método no puede ni compararse a la de aquella que se elabora con masa fermentada amasada con las manos.

La masa batida

Algunos aducirán que, al fin y al cabo, los ingredientes para casi todas las masas se mezclan batiendo, por lo que no tiene sentido hablar de masa «batida». Sin embargo, esto sólo es cierto en parte. Si bien la masa fermentada o la de bizcocho también se bate en determinadas fases de su elaboración, la masa fermentada recibe su consistencia especial del amasado intensivo con las manos, y la masa de bizcocho, de la incorporación de abajo arriba de todos los ingredientes. En la masa batida, por el contrario, todos los ingredientes deben ligarse hasta formar una masa homogénea y viscosa, batiendo largo tiempo de manera uniforme. El nombre, por tanto, está completamente justificado.

En recetas antiguas puede leerse: batir la mantequilla, el azúcar y los huevos 30 minutos como mínimo —a veces hasta 60 minutos—, ¡y sólo en una dirección!

En la actualidad la tarea es más sencilla, ya que el azúcar no es tan gruesa como la que se usaba entonces, que era más barata que el azúcar refinada de mesa y se utilizaba por eso para repostería. A mano, con las varillas y una cuchara de palo, la masa debe batirse 15-20 minutos en total; con la batidora eléctrica o el brazo eléctrico se consigue en 5 minutos.

Los componentes básicos de una masa batida son: grasa (mantequilla o margarina), azúcar, huevos y harina, la cual se mezcla a menudo con fécula. Como es lógico, para un pastel de masa batida más fino no bastan estos pocos componentes básicos, agregándose según la receta otros ingredientes.

Pastel de masa batida con levadura en polvo

Cuando la cantidad de harina es grande en relación con la grasa y el azúcar, y equivale aproximadamente al peso de estas dos juntas, se añade a la masa levadura en polvo como impulsor.

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla o margarina
250 g de azúcar
4 huevos
1/16 l de leche
1 bolsita de vainilla en polvo
1 pellizco de sal
300 g de harina
200 g de fécula
1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

• Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos y medir o pesar igualmente el líquido. Tamizar bien la harina antes de utilizarla para separar impurezas o grumos; dado el caso, tamizar la harina con la fécula y la levadura en polvo para que se mezclen bien todos los ingredientes.

• La mantequilla o margarina, los huevos y la leche deben sacarse con tiempo del frigorífico para que tengan la temperatura ambiente antes de empezar a trabajar. Los ingredientes demasiado fríos pueden hacer que la masa se cuaje y presente grumos.

• La mantequilla o margarina debe estar untuosa antes de trabajarla. Esto se consigue rápidamente echándola en el cuenco de batir cortada en trozos pequeños.

• Si la receta requiere claras a punto de nieve, se separan las claras de las yemas de los huevos que se acaban de sacar del frigorífico. Se van poniendo claras y yemas en tazas separadas para poder tirar los huevos malos o podridos sin que estropeen todos los demás. Las yemas adoptan rápidamente la temperatura ambiente. Lo mejor es batir las claras inmediatamente y guardarlas a punto de nieve en el frigorífico hasta que se vayan a usar.

• Mientras adoptan la temperatura ambiente los ingredientes fríos, se puede engrasar el molde, espolvorearlo con harina o pan rallado o forrarlo con papel según indique la receta. Se preparan también todos los utensilios necesarios. De este modo se aprovecha bien el tiempo de espera.

• También pueden prepararse otros ingredientes: rallar corteza de limón o naranja, exprimir el zumo de limones o naranjas, pesar exactamente o rallar las cortezas de naranja o limón confitadas o las nueces, lavar pasas, secarlas y pasarlas por harina.

• Calentar previamente el horno a la temperatura indicada en la receta —180-190°— y colocar la parrilla a la altura precisa.

• Agregar el azúcar a la grasa en el cuenco y batir hasta formar una crema con una cuchara de palo o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica o el brazo eléctrico. Se van uniendo a esta crema los huevos enteros o las yemas (según la receta). No añadir el huevo o la yema siguientes hasta que esté perfectamente unido a la masa el anterior.

• Si se añaden todos los huevos a la vez o están demasiado fríos, se puede cuajar la masa de grasa y azúcar. Añadiendo una cucharada de harina a cada huevo, se evita esto. Si a pesar de

ello se cuaja la masa y presenta una consistencia grumosa, se pone el recipiente al baño maría y se sigue batiendo. La grasa se ablanda con el calor y se une más fácilmente a los huevos para formar una masa cremosa y homogénea.

- Si la receta prevé, como en nuestro caso, un líquido además de los huevos, aquél se incorpora después de éstos, añadiendo, asimismo, una cucharada de harina. Si la masa se cuajara, puede utilizarse otra vez el procedimiento del baño maría.
- Según la receta, se incorporan a la masa los ingredientes aromáticos, como vainilla en polvo, sal, ralladura de limón, vainilla, ron u otros.
- Batir a punto de nieve las claras de huevo con las varillas o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica y mezclar con la mitad del azúcar: batir las claras hasta que estén suaves, echar lentamente el azúcar (a ser posible desde un papel barba doblado) y mezclar bien. Al final las claras tienen que estar tan duras que el corte de un cuchillo quede visible. Poner las claras a punto de nieve sobre la masa e incorporarlas moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo; en ningún caso con la batidora eléctrica, ya que ésta destruiría las burbujas de aire contenido en las claras a punto de nieve y se perdería el efecto de esponjamiento.
- El último ingrediente que se añade a la masa batida es siempre la harina, según la receta, mezclada y tamizada con la fécula y la levadura en polvo. En la masa batida que no lleva claras a punto de nieve se puede utilizar para este paso del trabajo, además de la cuchara de palo, el accesorio batidor de la batidora eléctrica o del brazo eléctrico, a pocas revoluciones. En la masa batida con claras a punto de nieve la mezcla de harina sólo puede incorporarse a la masa con la mano, pero no batirse.
- Si el pastel lleva frutos secos (pasas, corteza de naranja o de limón confitadas, nueces), se mezclan con la harina y se agregan así a la masa. De este modo se evita que las frutas se posen en el fondo durante la cocción.
- Verter la masa en el molde preparado, vaciar bien el cuenco con una espátula y alisar la superficie de la masa.
- Introducir el pastel en el horno precalentado. No abrir el horno durante los primeros 15-20 minutos (a no ser que se indique lo contrario en la receta). Pasados ⅔ aproximadamente del tiempo de horneado indicado, mirar si la superficie del pastel se pone oscura demasiado deprisa. Si es así, poner encima un trozo de papel barba doblado; de este modo no se quema la superficie.
- Hacia el final del tiempo de horneado indicado comprobar mediante la prueba del palillo (→ página 299) si el pastel está totalmente en su punto; si es necesario, dejar unos minutos más en el horno.
- Si el pastel está bien pasado, pero la superficie demasiado clara todavía, aumentar 20° la temperatura del horno, colocar el pastel una altura más arriba y dejar otros 5-10 minutos; comprobar varias veces, no obstante, que la superficie no se ponga demasiado oscura.
- Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde unos 10 minutos, a continuación volcarlo en una rejilla y dejarlo enfriar del todo.
- Según indique la receta, espolvorear con azúcar en polvo, cubrir con un baño o adornar con otros ingredientes el pastel frío o todavía caliente.

Pastel de masa batida sin levadura en polvo

Se puede prescindir de la levadura en polvo cuando las cantidades de grasa y azúcar juntas son grandes en relación con la cantidad de harina. En estos casos es suficiente la fuerza impulsora de los huevos en combinación con la grasa y el azúcar.

Ejemplo de ingredientes:

200 g de mantequilla o margarina
180 g de azúcar
4 huevos
300 g de harina
Según la receta se añaden a la masa ingredientes aromáticos y algo de líquido

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual que en el pastel de masa batida con levadura en polvo. Pequeña variación: los huevos se incorporan siempre separados en yemas y claras, y las claras batidas a punto de nieve.

Masa batida para hacer el fondo de una tarta de frutas

Si con la masa batida sólo se pretende hacer un fondo plano para tarta de frutas, se necesitan lógicamente cantidades menores. La composición de la masa puede variar de una receta a otra, pero básicamente valen las mismas reglas que para el pastel de masa batida con levadura en polvo.

Ejemplo de ingredientes:

75 g de mantequilla o margarina
75 g de azúcar
2 huevos
150 g de harina
1 cucharadita rasa de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Sacar del frigorífico 1 ó 2 horas antes la mantequilla y los huevos, para que adopten la temperatura ambiente.
- Poner la mantequilla o margarina en trozos pequeños en un cuenco y batir con las varillas o el accesorio batidor de la batidora eléctrica hasta lograr una crema. Agregar lentamente el azúcar y mezclar bien con la grasa.
- Cascar los huevos en una taza e incorporarlos uno a uno a la masa. No añadir el huevo siguiente hasta que el anterior esté bien mezclado. Batir la masa hasta que se forme una pasta espumosa blanquecina.
- Tamizar la harina junto con la levadura en polvo e incorporar poco a poco a la masa.
- Untar con mantequilla o margarina un molde especial para tarta de frutas o un molde desmontable y espolvorear con harina. Verter la masa en el molde y alisar la superficie.
- Calentar al horno a 200° y cocer el fondo 20 minutos a altura media.

La masa batida

• Lavar la fruta, deshuesarla y cortarla en trozos del tamaño deseado. Rociar con zumo de limón las clases de fruta, que se oscurecen rápidamente, y guardar tapadas.
• Cuando ha terminado de hornearse el fondo para la tarta se deja enfriar unos 10 minutos en el molde y a continuación se coloca sobre una rejilla para que termine de enfriarse.
• Untar el fondo de la tarta con 1-2 cucharadas de la mermelada que se desee o con puding y repartir la fruta por encima. Espolvorear con un poco de azúcar la fruta ácida o previamente rociada con zumo de limón. Si se desea se pueden poner encima almendras en láminas o picadas o cubrir el relleno con un baño de gelatina de bolsita.
• Si se prepara la tarta de frutas de la manera descrita, el fondo queda esponjoso y seco. Si, por el contrario, se hornea la fruta al mismo tiempo que el fondo, éste queda especialmente jugoso.

Pastel de masa batida

Ejemplo de ingredientes:

9 huevos
450 g de azúcar
250 g de fécula
1 cucharadita rasa de levadura en polvo
300 g de harina
la corteza rallada de ½ limón
1 cucharadita rasa de vainilla en polvo
500 g de mantequilla

Proceso de trabajo:
• Sacar del frigorífico todos los ingredientes 1 ó 2 horas antes de empezar a trabajar para que adopten la temperatura ambiente. Preparar todos los utensilios e ingredientes necesarios, pesar exactamente o medir los componentes sólidos. Tamizar la harina para evitar la formación de grumos.
• Separar las yemas y las claras de 3 huevos. Batir con cuchara de palo o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica las yemas con los 6 huevos restantes y 400 g de azúcar hasta lograr una masa suave.
• Montar las claras con las varillas o con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta conseguir una masa suave y blanda. Añadir poco a poco el azúcar restante sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que las claras estén duras. Poner las claras a punto de nieve en un montón sobre las yemas batidas e incorporar éstas moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo —¡en ningún caso con la batidora eléctrica!
• Tamizar la fécula con la levadura y la harina y añadir a la masa de huevos y azúcar junto con la ralladura de limón y la vainilla en polvo.
• Fundir la mantequilla e incorporarla a la masa caliente (pero no quemando).
• Untar con mantequilla un molde y espolvorearlo con pan rallado. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Calentar el horno a 180-190°. Hornear el pastel 50-60 minutos en la parte baja.
• Pasado el tiempo de horneado indicado, comprobar mediante la prueba del palillo (→ página 296) si el pastel está perfectamente hecho; si es necesario, dejar unos minutos más en el horno.
• Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde 10-15 minutos. Volcarlo a continuación sobre una rejilla y dejar enfriar por completo.
• Espolvorear azúcar en polvo, cubrir con un baño o adornar según la receta.

Recomendaciones

• La masa batida no debe ser nunca muy fluida, pero tampoco demasiado espesa. Tiene la consistencia adecuada cuando es viscosa y cae pesadamente de la cuchara.
• Cuando se ha mezclado bien toda la harina a la masa hay que dejar de batir, ya que de lo contrario la masa queda pegajosa por exceso de batido.
• Si se quiere hacer un pastel de aspecto amarmolado a base de masa batida de color claro y oscuro, se mezcla la mitad de la masa con cacao en polvo según indique la receta y se añade algo más de azúcar. Verter en el molde primero la masa clara y poner encima la oscura. Entremezclar los dos tipos de masa formando una espiral con un tenedor o con el mango de una cuchara.
• Un pastel frío a base de masa batida se puede cortar una o dos veces transversalmente y rellenarse con crema (por ejemplo como en la receta de la página 255).
• El pastel de masa batida se puede hacer en un molde desmontable y poner sobre la masa cruda cerezas deshuesadas, rodajas de manzana o trozos de otra fruta. Durante la cocción la fruta se hunde en la masa, obteniéndose de este modo una tarta de fruta «hundida».

La masa de hojaldre

La masa de hojaldre

Es cierto que cuesta algún trabajo preparar uno mismo esta masa. Pero quien por amor a la repostería no repara en el tiempo ni en el trabajo y prepara por sí mismo su hojaldre —naturalmente, sólo con mantequilla— podrá estar orgulloso de servir algo especialmente delicado. Por el éxito no hay que preocuparse. Si se siguen exactamente los distintos procedimientos de trabajo de las recetas básicas, no puede salir mal. Sólo se requiere paciencia.

Los componentes básicos de la masa de hojaldre son: harina, agua y grasa (mantequilla, en todo caso margarina). La estructura hojaldrada característica se produce porque se trabajan conjuntamente dos masas; una de mantequilla y otra de harina y agua. Durante la cocción la grasa hace que la masa se separe en hojas. Entre los distintos pasos del trabajo, la masa debe reposar siempre en sitio fresco. Muchas amas de casa, sin embargo, carecen de tiempo para preparar por sí mismas la masa de hojaldre, aunque no por ello tienen que renunciar a este tipo exquisito de repostería: existe una masa de hojaldre congelada excelente, que sólo necesita una última elaboración.

Masa de hojaldre congelada

La masa de hojaldre congelada se vende en paquetes de 300 g. El contenido lo forman hojas aisladas o bien un bloque de masa. Debe extraerse del envase antes de la elaboración y descongelarse a temperatura ambiente. Para ello se separan las distintas hojas de la masa. Se descongelan en unos 20 minutos. Los bloques de masa necesitan de 1 a 2 horas para descongelarse. La masa descongelada se elabora a continuación como la hecha en casa.

Masa de hojaldre hecha en casa

Para la elaboración del hojaldre existen diversos métodos. Los más conocidos son el alemán y el francés, si bien hay numerosas combinaciones. Cualquiera que sea el método utilizado, se trata básicamente de no unir la mantequilla o la grasa utilizada con la masa, sino de introducirla en capas finísimas entre la masa para que pueda separar en forma de hojas las capas de ésta durante la cocción, actuando como impulsora. Si la masa se hace en casa, lo mejor es trabajar según el método alemán. Con el método francés sería necesaria, por ejemplo, una placa de mármol fría para garantizar el éxito. Exponemos a continuación la receta básica de hojaldre comprobada por nosotros según el método alemán:

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
1/8 l de agua
1/2 cucharadita de sal
550 g de mantequilla
100 g de harina

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y formar un hoyo en el centro. Echar el agua y la sal en el hoyo. Trabajar muy rápidamente con las manos de dentro hacia fuera el agua y la harina hasta formar una masa sólida con la superficie lisa y brillante.
- Formar una bola con la masa y hacer un corte en forma de cruz en la superficie; a través de los cortes la masa puede esparcirse bien durante el tiempo de reposo. Tapar la masa y dejarla reposar 15 minutos en el frigorífico.
- Trabajar la mantequilla, a ser posible fría, con las manos frías (meterlas varias veces en agua fría) con la harina tamizada, formar otra bola y guardarla tapada en el frigorífico 15-20 minutos.
- Estirar la masa de harina y agua sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de 30 × 50 cm.
- Estirar la masa de mantequilla y harina sobre papel barba hasta que tenga un tamaño de 22 × 25 cm.
- Colocar este bloque de mantequilla sobre el lado izquierdo de la masa mayor y untar los bordes con agua.
- Doblar la parte libre de la masa sobre el bloque de mantequilla y apretar bien los bordes.

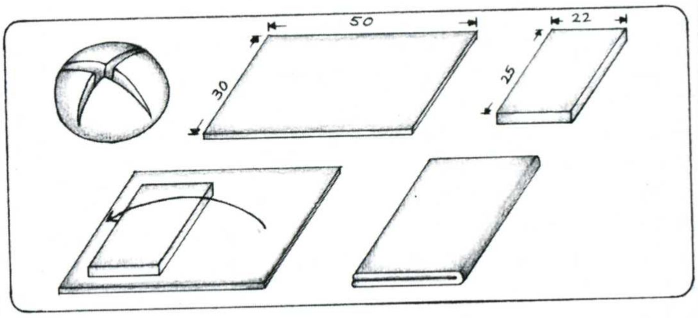


Fig. 11.—Hojaldre: hacer unos cortes en la masa de agua y harina con forma de bola y reservar en sitio fresco. A continuación, extenderla hasta que tenga un tamaño de 30 × 25 cm, colocarla sobre la mitad izquierda de la lámina de masa grande, doblar ésta por la mitad y apretar los bordes.

- Estirar con el rodillo de abajo arriba y de izquierda a derecha alternativamente hasta tener un rectángulo de 30 × 60 cm.
- Doblar hacia el centro 20 cm de la parte izquierda de la masa y colocar encima los 20 cm de la mitad derecha. El experto denomina a este proceso un giro simple. Envolver la masa así doblada en papel barba y dejarla reposar 15-20 minutos en el frigorífico.
- Pasado el tiempo de reposo, volver a estirar la masa hasta formar una placa de 30 × 60 cm, estirar siempre de abajo arriba y de izquierda a derecha. Doblar 15 cm hacia dentro los extremos izquierdo y derecho de esta placa, de manera que casi se toquen en el centro. Doblar entonces la masa por la mitad. El experto denomina a esta operación el giro doble. Volver a envolver la masa en papel barba y dejar reposar 15-20 minutos en el frigorífico.

La masa de hojaldre

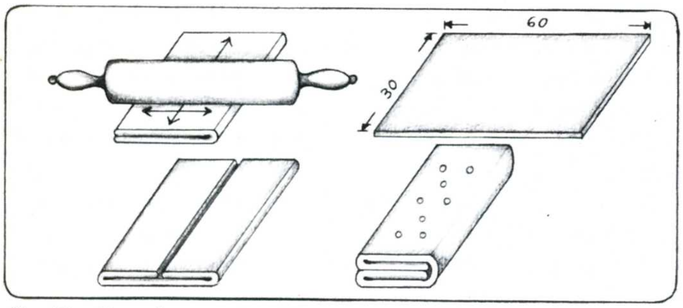


Fig. 12.—Extender con el rodillo la masa doblada, de abajo arriba y de izquierda a derecha, hasta que tenga un tamaño de 30 × 60 cm. Para el giro doble, doblar los lados 15 cm hacia dentro y volver a doblar por la mitad. Hacer un agujero en la masa por cada giro simple y dos por cada giro doble. De este modo se sabe siempre cuántos giros se han hecho.

- A continuación extender de nuevo la masa de abajo arriba y de izquierda a derecha formando una placa de 30 × 60 cm. Doblar la masa haciendo el giro simple y dejar reposar en el frigorífico. A continuación volver a estirar la masa, doblarla haciendo el giro doble y dejarla reposar en el frigorífico.
- Después del último giro doble la masa tiene un formato de 15 × 30 cm. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada según indique la receta, cortar o vaciar las formas deseadas. En algunos casos también se da forma a la masa con la mano.
- Humedecer la bandeja del horno o los moldes necesarios con agua fría, colocar encima o dentro los trozos de masa y dejar 15 minutos como mínimo en un lugar a ser posible frío (lo ideal sería en el frigorífico). Al humedecer con agua fría la chapa del horno o los moldes se forma vapor durante la cocción.
- Cocer la masa de hojaldre a la temperatura que indique la receta, pero como mínimo a 220º. La masa de hojaldre soporta el calor intenso, ya que se oscurece despacio al no contener azúcar.
- Quitar de la bandeja del horno o volcar del molde el hojaldre sin pausa de reposo y seguir elaborándolo como indique cada receta.

Recomendaciones

- Estirar siempre la masa de hojaldre sobre una superficie sólo ligeramente enharinada. Importante: no estirar nunca la masa en una sola dirección, sino siempre en dos direcciones, de abajo arriba y de izquierda a derecha. Si se estira la masa de hojaldre en una sola dirección, se encoge, asimismo, sólo por un lado al cocerse.
- Cortar la masa de hojaldre con un cortapastas muy afilado o con un cuchillo afilado y fino. Si el cortapastas o el cuchillo no están suficientemente afilados, las capas de masa se aplastan en lugar de cortarse. Los bordes se pegan entonces fácilmente y no pueden subir uniformemente al cocerse.
- Si se unta la masa de hojaldre con yema de huevo, hay que evitar con el mayor cuidado posible los bordes de los cortes, ya que de lo contrario la masa se pega por los bordes y se impide que suba; a veces se estropea incluso el resultado.
- Los restos de masa de hojaldre pueden colocarse unos encima de otros, apretarse ligeramente y volver a estirarse con el rodillo. No suben tanto, pero son adecuados para formar tiras o redondeles con los que se adorna la masa. Se colocan sobre la masa mayor untados con yema de huevo.
- Si la masa de hojaldre se utiliza para forrar moldes pequeños o un molde desmontable, la masa debería cortarse primero en tiras o trozos, apretar unos encima de otros y a continuación estirarse. De este modo no queda tan exfoliada y ligera, pero es más estable y no se rompe con tanta facilidad si se le pone encima un relleno o fruta.
- Colocar siempre la masa de hojaldre sobre una chapa humedecida con agua fría (tratar del mismo modo los moldes pequeños o desmontables) y dejar reposar 15 minutos antes de cocer.
- Dejar enfriar un poco los trozos de hojaldre ya cocidos y cubrir o adornar como indique la receta.
- El hojaldre está mejor reciente, incluso puede tomarse todavía caliente.
- Para volver a poner crujiente un hojaldre algo rancio se puede meter de nuevo en el horno. Estos trozos, sin embargo, no deberían tener ningún baño, ya que se quemaría.
- Una pequeña ayuda para hacer los giros: para no olvidar cuántos giros lleva la masa, se puede hacer con el dedo un agujero pequeño por cada giro simple y dos agujeros por cada giro doble.

Masa de hojaldre rápida

Se puede intentar esta masa cuando quiere realizarse una masa de hojaldre más rápida y sencilla. No tiene la misma calidad que la masa clásica. Es apropiada sobre todo para hacer fondos para tartaletas, tartas y pasteles.

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
¼ l de agua
½ cucharadita de sal
400 g de mantequilla

Proceso de trabajo:
- Tamizar la harina sobre una tabla y hacer un hoyo en el centro.
- Echar el agua y la sal en el hoyo y repartir la mantequilla en dados sobre el borde de harina.
- Formar una masa trabajando todos los ingredientes con las manos frías; los dados de mantequilla quedan en forma de grumos, es decir, no deben unirse totalmente con la harina.
- Extender la masa formando una placa de 30 × 60 cm como se indica en la receta clásica de hojaldre. Doblar tres veces en giros dobles y guardar en el frigorífico 5-10 minutos después de cada giro. Después de sacar por última vez la masa del frigorífico elaborar como indique la receta y tener en cuenta todas las reglas válidas para la masa de hojaldre clásica.

La masa de hojaldre

Masa de hojaldre falsa

También la masa de hojaldre falsa se prepara más rápidamente que la clásica. Contiene menos grasa y, en su lugar, requesón.

Ejemplo de ingredientes:

250 g de harina
3 cucharaditas rasas de levadura en polvo
250 g de requesón
250 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina junto con la levadura sobre una tabla de amasar y hacer un hoyo en el centro.
- Echar en el hoyo el requesón y la mantequilla en trozos. Cubrir con un poco de harina el requesón y la mantequilla y trabajar todo de dentro hacia fuera con las manos frías hasta lograr una masa lisa.
- Extender la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y formar un rectángulo de 30 × 60 cm, doblar dos veces en giros dobles y dejar envuelta en el frigorífico durante la noche.
- Al día siguiente extender la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, formar una placa de 30 × 60 cm y dar la forma deseada. Al elaborar la masa de hojaldre falsa tener en cuenta las reglas básicas de la masa de hojaldre clásica.

Repostería de hojaldre típica

Repostería típica a base de masa de hojaldre son los canutillos rellenos, las palmeras o un vol au vent. Veamos algunas recomendaciones para darles forma.

- Para los canutillos rellenos (receta página 83) la masa de hojaldre se estira con el rodillo formando una placa de 30 × 16 cm. Se cortan ocho tiras de 2 cm de ancho con un cortapastas.
- Para dar forma a los canutillos, cortar cuatro círculos de papel de aluminio de 30 cm de diámetro. Doblar por la mitad los círculos y formar un cucurucho. Rellenar los cucuruchos con papel de aluminio arrugado para que sean más estables.

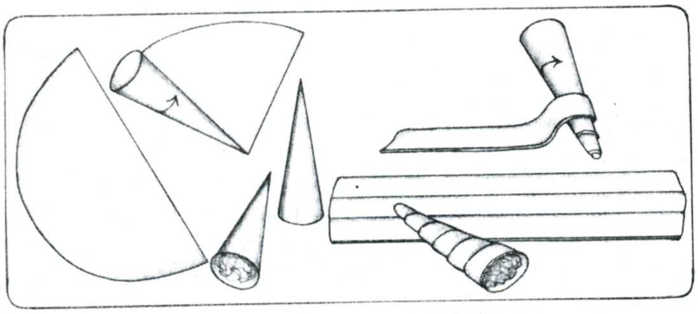


Fig. 13.—Cortar semicírculos de papel de aluminio y formar con ellos cucuruchos para los canutillos rellenos. Rellenar los cucuruchos con papel de aluminio arrugado para que sean más estables. Untar con yema de huevo los bordes de las tiras de masa y colocarlas alrededor de los cucuruchos empezando por la punta, de manera que los extremos untados vayan encima de los no untados.

- Untar con yema de huevo batida uno de los bordes a lo largo de las tiras de masa y enrollarlas a los cucuruchos empezando por la punta, de manera que los bordes untados queden ½ cm por encima de los bordes no untados.
- Para hacer palmeras (receta página 251) se estira la masa de hojaldre sobre una superficie espolvoreada con azúcar y se forma una placa de 20 × 30 cm. Doblar hacia el centro las dos caras laterales.
- Volver a doblar por la mitad la lámina de masa y cortar el trozo en rodajas de 1 cm de ancho. Estas rodajas se extienden y redondean al cocerse, adoptando la forma de palmera conocida.

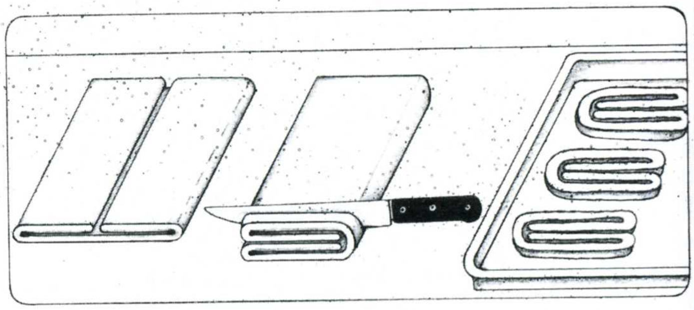


Fig. 14.—Para las palmeras, extender la masa de hojaldre hasta que tenga un tamaño de 20 × 30 cm, doblar hacia el centro los extremos, doblar de nuevo la masa por la mitad y cortarla en rebanadas. Durante la cocción, las palmeras adquieren su forma conocida.

- Para hacer un vol au vent (receta página 140) se confecciona primero una bola de papel de aluminio rellena de algodón o de servilletas de papel en pedazos.
- Colocar una placa de masa de hojaldre de unos 35 cm de diámetro sobre una bandeja de horno humedecida con agua fría y poner encima la semiesfera de papel de aluminio.
- Poner una lámina de masa suficientemente grande, de unos 2 mm de grosor, sobre la bola de papel de aluminio.

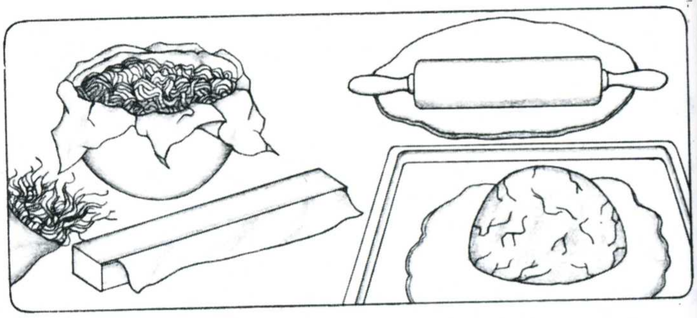


Fig. 15.—Para el vol au vent se confecciona primero una semiesfera de papel de aluminio y se rellena de algodón o servilletas de papel. Se coloca la semiesfera sobre una lámina de masa y se envuelve con ella.

- Untar con yema de huevo batida el fondo de la masa alrededor de la semiesfera y unir los bordes apretando bien. Cortar un borde uniforme de unos 5 cm de ancho con un cortapastas metálico afilado.

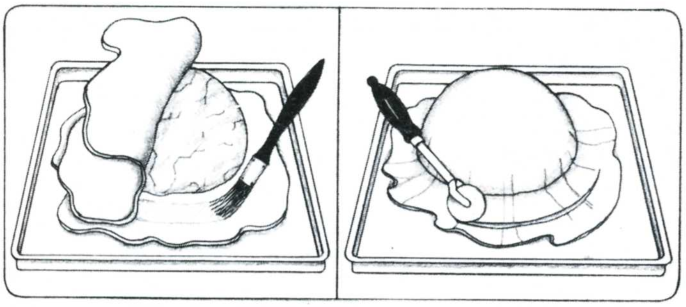


Fig. 16.—Untar con yema de huevo batida el fondo de masa alrededor de la semiesfera y apretar bien los bordes. Cortar con la rueda dentada un borde de 5 cm de ancho alrededor de la esfera.

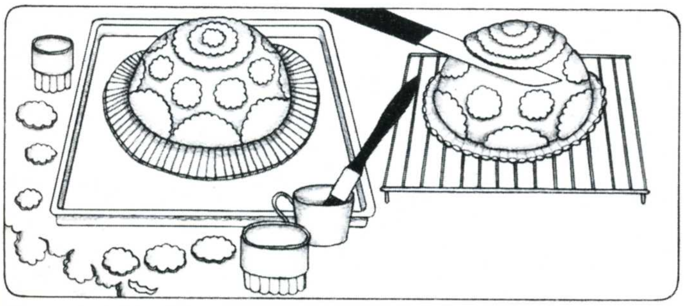


Fig. 17.—Hacer cortes radiales en el borde de masa. Pegar con yema de huevo pequeñas pastas sobre el vol au vent y hornear. Una vez cocido, cortar una tapadera cuando todavía esté caliente.

- Hacer unos cortes radiales separados unos 2 cm en el borde de la masa. Poner sobre la semiesfera de hojaldre trozos recortados untados con yema de huevo.
- Hornear el vol au vent como prescriba la receta. Cuando todavía esté caliente recortar una tapa.
- Sacar con cuidado el algodón de la envoltura de aluminio y, por último, la hoja de aluminio.
- Para hacer tartaletas de hojaldre (receta página 111) se estira con el rodillo la masa de hojaldre y se forma una placa de 16 × 24 cm. De esta placa relativamente gruesa se recortan seis anillos de 7,5 cm de diámetro externo y 4 cm de diámetro interno. Juntar y apretar brevemente los restos de masa, estirar con el rodillo hasta que la masa esté fina y cortar seis fondos de 7,5 cm de diámetro, así como seis redondeles de 5 cm de diámetro que servirán de tapadera. Untar los anillos por un lado con yema de huevo batida y colocarlos por el lado untado sobre los fondos. Untar, asimismo, la cara superior de los anillos con yema de huevo. Procurar que los bordes queden libres de yema.
- Colocar las tartaletas sobre una bandeja de horno humedecida con agua fría. Hacer unos rollos pequeños con papel de aluminio y meterlos en las aberturas de los anillos. Los tubos de aluminio hacen que las tartaletas suban uniformemente al cocerse.

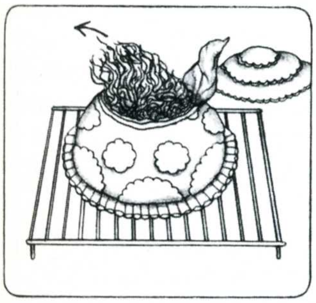


Fig. 18.—Sacar con cuidado el algodón y el papel de aluminio y rellenar el vol au vent.

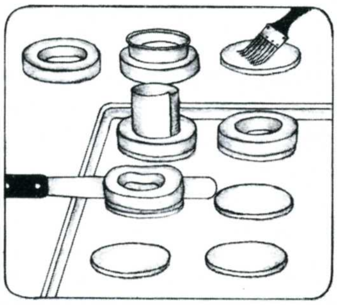


Fig. 19.—Para las tartaletas de hojaldre, recortar los fondos, anillos y tapaderas. Colocar los anillos sobre los fondos e introducir tubos hechos con papel de aluminio para que suban derechos al cocerse.

Masa para croissants

La masa para croissants se trabaja tal como se ha indicado para la de hojaldre. Se dobla en tres o cuatro giros simples y se deja reposar en el frigorífico 15 minutos después de cada giro. Si se quiere que el resultado final sean hojas muy finas, se harán cuatro giros como mínimo, pero si se quiere que el pastel suba mucho serán suficientes dos o tres giros. Para la elaboración deben tenerse en cuenta todos los matices ya expuestos al tratar de la masa de hojaldre. Sin embargo, a diferencia de esta última, se elabora sobre la base de la masa fermentada ligera. Dado que tanto la masa de hojaldre como la de croissants deben elaborarse a ser posible en frío, para la preparación de la masa fermentada, que sirve como base a la masa para croissants, puede utilizarse el proceso en frío. No obstante, si no hay tiempo para dejar reposar en frío 8-12 horas la masa fermentada, se confecciona ésta con el proceso en caliente y se prolongan 5-10 minutos los períodos de reposo en el frigorífico entre los distintos giros.

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
30 g de levadura
¼ l de leche fría
50 g de mantequilla
1 huevo
1 cucharadita rasa de sal
200 g de mantequilla
50 g de harina
1 yema de huevo

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina en un cuenco.
- Disolver la levadura en la leche. Derretir la mantequilla sin calentarla, batir con el huevo y la sal y amasar esta mezcla con toda la harina junto con la levadura disuelta.
- Formar una bola con la masa, envolverla en papel barba o papel de aluminio y dejarla reposar por la noche en el frigorífico (pero no más de 12 horas).
- Amasar rápidamente la mantequilla con la harina con las manos frías, formar una bola, envolverla en papel de aluminio y dejarla reposar unos 15 minutos en el frigorífico.
- Estirar con el rodillo la masa fermentada sobre una superficie ligeramente enharinada y formar una placa de 20 × 25 cm.

La masa de hojaldre

- Estirar entre papel barba la mezcla de mantequilla y harina hasta formar una placa de 15 × 15 cm.
- Colocar la placa de mantequilla sobre el lado izquierdo de la masa fermentada, doblar por encima el lado derecho, untar los bordes con agua y cerrar apretando bien (→ dibujo página 18).
- Extender la masa con el rodillo, de abajo arriba y de izquierda a derecha, hasta que tenga un tamaño de 30 × 40 cm. Doblar la masa por su lado más estrecho haciendo un giro simple (→ dibujo pág. 19). Envolver en papel barba y dejar reposar 15-20 minutos en el frigorífico.
- Pasado el tiempo de reposo repetir el giro simple tres o cuatro veces y estirar por último la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga un tamaño de 25 × 40 cm. Para hacer los croissants cortar la masa en triángulos de 10 × 25 × 25 cm. Enrollar los triángulos empezando por el lado estrecho y formar los croissants.

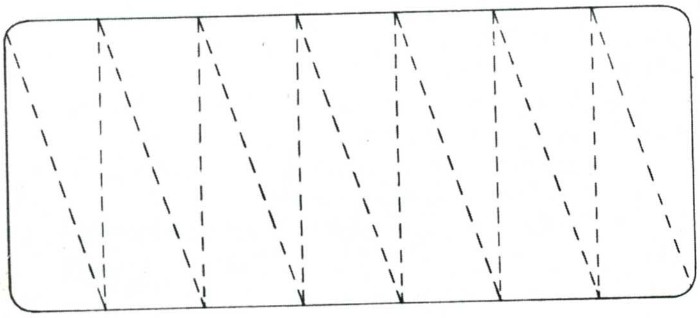


Fig. 20.—Para hacer croissants, extender la masa especial hasta que tenga el tamaño de 25 × 40 cm y recortar triángulos de 10 cm de largo por el lado más estrecho como indica el esquema.

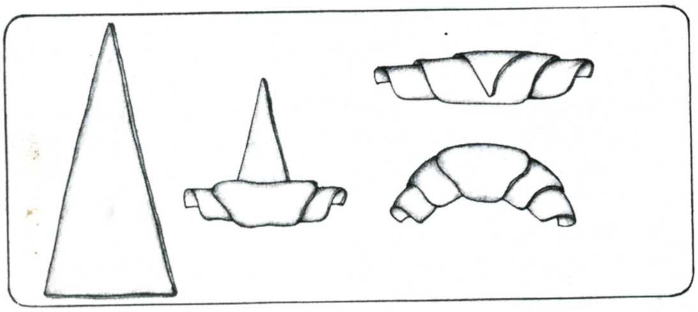


Fig. 21.—Enrollar los triángulos empezando por el lado estrecho y doblar dando la forma de cuernecillos.

- Con este tipo de masa no es necesario engrasar la bandeja del horno, ya que contiene grasa suficiente. Colocar los croissants sobre la bandeja dejando distancia suficiente entre ellos; suben mucho al cocerse. Dejar fermentar los croissants tapados hasta que hayan duplicado casi su tamaño.
- Batir la yema de huevo con un poco de agua y untar con esta mezcla los croissants.
- Calentar el horno a 230º. Colocar los croissants a altura media y cocer 15-20 minutos. Una vez cocidos, los croissants deben presentar un aspecto crujiente, tostado claro y subido. Dejar enfriar unos minutos sobre la misma bandeja del horno y colocar a continuación sobre una rejilla.

Repostería típica a base de masa para croissants

Por la receta de rollitos de naranja de la página 90 se puede ver cómo se prepara este tipo de masa con un relleno. Para comprender mejor esta receta veamos cómo se da forma a los rollitos:

- Después del tercer giro se estira la masa hasta formar un rectángulo de 40 × 50 cm. Poner sobre la masa el relleno que indica la receta dejando libre un borde de 2 cm de ancho en las dos caras alargadas. Estos bordes se untan con yema de huevo batida. Partir por la mitad la placa de masa a lo largo de manera que queden dos tiras de 20 × 50 cm.
- Enrollar a lo largo las dos tiras de masa desde el centro, es decir, desde la parte que no tiene borde.
- Cortar los rollos en trozos de 5 cm de largo y apretar cada trozo en el centro con el mango de una cuchara.

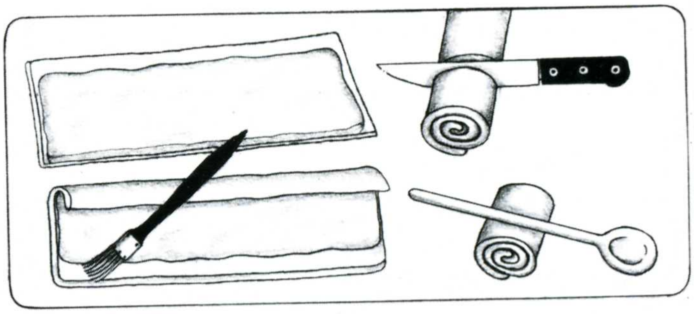


Fig. 22.—Para los rollitos de naranja, untar el relleno sobre la masa dejando 2 cm libres al borde. Cortar la lámina de masa por la mitad a lo largo y enrollarla empezando por el lado sin borde. Cortar los rollos en rebanadas de 5 cm de grosor y presionar éstas en el centro con el mango de una cuchara de palo.

- Poner los rollitos sobre una bandeja de horno sin engrasar y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 220º. Untar los rollitos con yema de huevo batida y hornear 15-20 minutos a altura media.
- Dejar reposar los rollitos unos minutos sobre la bandeja del horno, colocar a continuación sobre una rejilla para que se enfríen y bañar como indica la receta.

La masa quebrada

Si al preparar la masa quebrada se observan las reglas básicas, el resultado será, con toda seguridad, excelente. La masa quebrada es sencilla y rápida de preparar; sólo hay que calcular un período de tiempo más prolongado para el reposo en el frigorífico. Si bien el azúcar es un componente esencial de la masa, también puede prepararse una variante salada, por lo que el campo de aplicación es aún mayor, y va desde las tartaletas a las pastas, pasando por fondos para tartas de fruta, tartas y delicados pasteles de queso. La receta básica de la masa quebrada es tan sencilla, que apenas precisa instrucciones especiales. Su fórmula es 1-2-3: una parte de azúcar, dos de grasa y tres de harina. Cuanto mayor sea la proporción de grasa frente a la de harina, tanto más quebradiza resulta la masa. El azúcar —sobre todo, azúcar en polvo en la repostería de piezas pequeñas— hace que resulte particularmente quebradiza. Los huevos o el líquido no son necesarios; se pueden añadir, pero sólo sirven para ligar la masa y elaborarla con más facilidad. La masa quebrada no lleva nunca levadura.

La masa quebrada dulce

Ingredientes según la fórmula 1-2-3 citada:

100 g de azúcar o azúcar en polvo
200 g de mantequilla o margarina
300 g de de harina

Proceso de trabajo:

- Preparar y pesar exactamente todos los ingredientes necesarios. Para la masa quebrada la grasa puede tener la temperatura del frigorífico y se corta en trozos pequeños. La harina se tamiza para separar impurezas y grumos.
- Puesto que la masa contiene suficiente grasa por sí misma no es necesario engrasar los moldes o las bandejas del horno.
- Mezclar el azúcar con la mantequilla o margarina, tamizar la harina por encima y amasar con los dedos hasta formar una masa lisa lo más rápidamente posible. No amasar nunca demasiado tiempo, ya que de lo contrario la masa se desmorona fácilmente.
- Formar una bola con la masa, envolverla en papel barba o papel de aluminio y dejarla reposar 1-2 horas en el frigorífico. (Es imprescindible envolver la masa, ya que de este modo se impide que se reseque). Cuanto mayor sea la proporción de grasa en relación a los demás ingredientes, tanto más prolongado debe ser el período de reposo en el frigorífico.
- Calentar el horno a la temperatura que se indique en cada receta —200° aproximadamente— y colocar la parrilla a la altura adecuada.
- Pasado el período de reposo, dar forma a la masa o estirarla con el rodillo. En la mayoría de los casos la masa quebrada se estira. Para ello se espolvorea ligeramente con harina la tabla de amasar, se coloca encima la bola de masa y se pasa el rodillo una vez. A continuación se espolvorea un poco de harina por encima de la masa, se pasa la mano por debajo, se levanta y se vuelve a espolvorear un poco de harina sobre la tabla. Continuar así hasta que la masa tenga el tamaño deseado. Prestar atención a que no se meta demasiada harina en la masa al estirarla y darle forma.
- Si la masa vuelve a ablandarse por una elaboración demasiado prolongada, en ningún caso debe añadirse harina, que perjudicaría su calidad. Es preferible volver a meter la masa en el frigorífico 30 minutos como mínimo.
- Si con la masa quebrada se quieren formar pasteles pequeños o se ha de elaborar una cantidad mayor de masa, se divide ésta en varias porciones y se va sacando del frigorífico solamente lo que haga falta.
- Las superficies grandes de masa estirada, que se cuecen enteras, se transportan mal de la superficie de trabajo al molde o a la bandeja del horno. Por eso las placas de masa para un molde redondo se doblan por la mitad y se desdoblan ya en el molde. Las placas de masa más grandes se recubren de papel de aluminio, se enrollan y se desenrollan sobre la chapa.

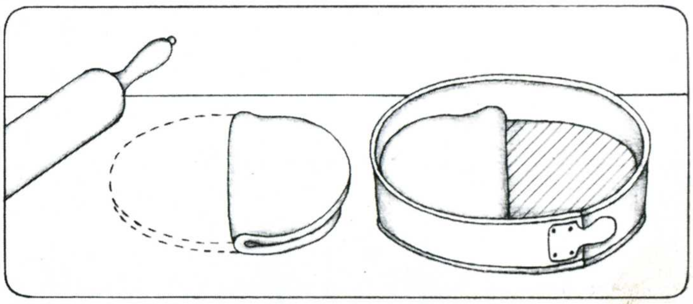


Fig. 23.—Doblar por la mitad los fondos redondos a base de masa quebrada, colocar en el molde y desdoblar.

- Los trozos de masa grandes y los fondos para tartas se pinchan varias veces a poca distancia con un tenedor para evitar que se formen burbujas al cocerse. Si a pesar de ello se forman burbujas durante la cocción, se pueden eliminar sin más, volviendo a pinchar la masa una vez cocida. Cortar con un cuchillo la masa sobrante alrededor del molde.
- Meter la masa en el horno precalentado a la altura adecuada y hornear.
- Observar el tiempo de horno indicado en la receta, pero examinar la masa hacia el final del mismo. Lo decisivo es el grado de tueste de la masa.
- La masa quebrada recién hecha se rompe con facilidad. Por esta razón hay que dejar siempre que se enfríe unos minutos antes de sacarla del molde o desprenderla de la bandeja del horno con un cuchillo ancho o una espátula. Sin embargo, en ningún caso se debe dejar que se enfríe por completo en el molde o la bandeja, ya que la grasa que ha soltado se solidificaría y el pastel se quedaría pegado.
- Los ingredientes de la masa quebrada pueden amasarse también según otro método: tamizar la harina sobre una tabla de amasar, hacer un hoyo en el centro y verter en él el azúcar. Repartir la grasa en trocitos sobre el borde de harina y amasar rápidamente todos los ingredientes con las manos frías hasta formar una masa lisa.

La masa quebrada

Recomendaciones

- Aunque la confección de la masa quebrada es realmente fácil, hay un punto con el que debe tenerse mucho cuidado. Si es muy rica en grasa y se trabaja demasiado tiempo, existe el riesgo de que se desmenuce. En este caso es muy difícil darle forma y no puede estirarse con el rodillo. No obstante, si se mezcla primero la grasa con el azúcar, y en su caso también con el huevo, y se agrega rápidamente la harina, es más difícil que la masa se desmenuce. Si sucediera a pesar de todo, se coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y se le agregan muy rápidamente 1-2 cucharadas de clara de huevo. La masa no queda ya tan quebradiza, pero puede volver a elaborarse con facilidad.
- El accesorio batidor de la batidora eléctrica o del brazo eléctrico no es muy adecuado para la confección de masa quebrada. Solamente cuando ésta es pobre en grasa y lleva en su lugar una proporción elevada de huevos u otro líquido se puede confeccionar con el accesorio batidor; el resultado, sin embargo, no puede compararse al de una masa quebrada trabajada a mano.

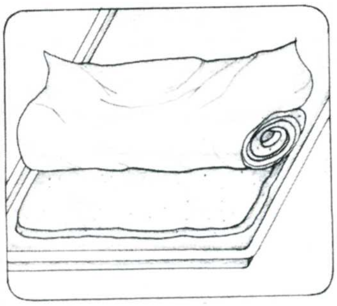


Fig. 24.—Si se va a forrar una bandeja de horno con masa quebrada, cubrir la masa extendida con papel de aluminio, enrollar, y desenrollar una vez puesta encima de la bandeja.

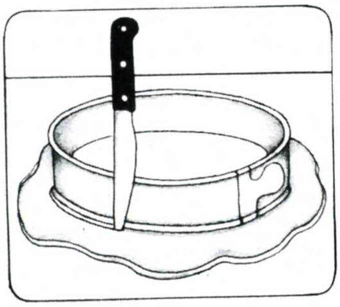


Fig. 25.—Para hacer un fondo de masa quebrada, colocar el molde desmontable sobre la lámina de masa y recortar los bordes con un cuchillo.

- Si para hacer un pastel hay que forrar con masa quebrada el fondo y el borde de un molde desmontable, se coloca el fondo de éste sobre la masa estirada, se recorta el círculo con un cuchillo afilado y se forra aquél con éste. De la masa restante se corta una tira para el borde, se forra éste con la tira y se unen las dos partes del molde apretando.
- Si el fondo de masa quebrada se va a cocer en vacío, es decir, se va a someter a una cocción previa sin relleno, se ponen garbanzos en el molde —forrando el fondo y el borde con papel barba— para que el borde no se derrumbe durante la cocción. También existe otro método: formar un cordón enrollado con la masa quebrada restante y colocarlo alrededor del fondo. Así se reduce el riesgo de que se derrumbe el borde durante la cocción, por lo que puede prescindirse de los garbanzos.
- Si se quiere confeccionar una tarta Linz (receta página 267), se forma un borde bajo, aunque bastante grueso, alrededor del

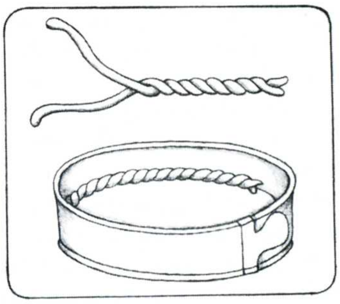


Fig. 26.—Alrededor de los fondos de masa quebrada se puede hacer un borde formando un cordón con restos de masa y apretándolo ligeramente alrededor del fondo.

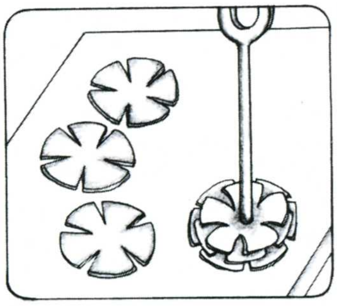


Fig. 27.—Para las rosas de jalea, recortar pastas en forma de flor con cinco pétalos, colocar tres o cuatro pastas una encima de otra y presionar en el centro con el mango de una cuchara.

fondo. Cubrir éste uniformemente con mermelada. De la masa restante cortar tiras del mismo ancho con el cortapastas y colocarlas en forma de reja sobre la mermelada. Antes de cocer, untar con yema de huevo batida la reja de masa.

- Si el pastel lleva también una tapa de masa quebrada, ésta se estira más fina que el fondo. Se pone sobre el pastel y se aprieta un poco el borde. Pinchar varias veces la tapa de masa con un tenedor para que no haga burbujas al cocerse.

- Al dar forma a la repostería de pequeño tamaño hay que tener cuidado para que no se mezcle demasiada harina con la masa al estirarla. Para las rosas de jalea (receta página 223) recortar la forma de cinco hojas en tres o cuatro pastas del mismo tamaño, ponerlas una encima de otra de forma que coincidan las hojas y hacer un agujero en el centro con el mango de una cuchara. Las distintas capas de masa se levantan en forma de pétalos de rosa al cocerse.

- Para hacer pastas en blanco y negro (receta página 174) se mezcla una parte de la masa quebrada con cacao en polvo para que se ponga oscura. Colocar alternativamente capas de masa

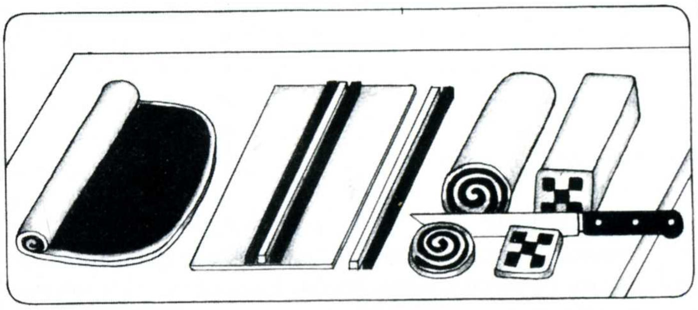


Fig. 28.—Para las pastas en blanco y negro a base de masa clara y oscura, formar un rollo y cortar rebanadas. O bien colocar tiras claras y oscuras a modo de damero, cubrir con una lámina de masa clara y cortar en rebanadas.

clara y oscura y formar un rollo. Cortar de este rollo rodajas del mismo grosor y hornear. Si se quiere que resulte un dibujo de ajedrez se forman tiras cuadradas y del mismo tamaño con las masas clara y oscura. Se colocan estas tiras sobre una capa fina de masa clara, se recubren las tiras con masa clara y se cortan igualmente rodajas, las cuales presentan entonces el dibujo de un damero. Para poder cortar con facilidad la masa se mete en el frigorífico, una vez enrollada, un mínimo de 30 minutos.

Masa quebrada para la manga pastelera

Ejemplo de ingredientes:

300 g de mantequilla o margarina
250 g de azúcar en polvo
125 g de fécula
1-1 ½ tazas de leche
1 punta de cuchillo de sal
la corteza rallada de 1 limón
550 g de harina

Proceso de trabajo:

- Mezclar la mantequilla o margarina con el azúcar en polvo y la fécula, pero no batir nunca de forma que quede una pasta espumosa. Agregar a la mezcla de mantequilla y azúcar una taza de leche, la sal y la ralladura de limón, tamizar por encima la harina y mezclar bien. La masa no debe quedar demasiado consistente. A modo de prueba, introducir un poco de masa en la manga pastelera. Si está demasiado consistente, se añade algo más de leche.
- Poner la masa en una manga pastelera con boquilla grande en forma de estrella y formar anillos, eses o arcos sobre una bandeja de horno. Calentar el horno a 180-190° y cocer las pastas a altura media unos 10 minutos, hasta que estén de color amarillo claro.
- En lugar de manga pastelera se puede utilizar también una jeringa de pastelería.

Masa quebrada salada

Ejemplo de ingredientes:

250 g de harina
125 g de mantequilla o margarina
1 huevo pequeño
1 pellizco de sal
1-2 cucharadas de agua

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y hacer un hoyo en el centro. Repartir la mantequilla o margarina en trocitos pequeños sobre el borde de harina. Echar el huevo y la sal en el hoyo.
- Amasar rápidamente todos los ingredientes con las manos frías y agregar el agua poco a poco.
- Formar una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio o papel barba y dejarla reposar en el frigorífico 1-2 horas.
- Calentar el horno a 190-200°.
- Estirar la masa quebrada fría sobre una superficie ligeramente enharinada, forrar con ella moldes de tartaletas, rellenar y, eventualmente, cubrir con una capa de masa.
- Cuando las tartaletas llevan una tapadera de masa quebrada se recorta un agujero del tamaño de un dedal en la superficie para que pueda salir el vapor que se produce durante la cocción, o bien se pincha la tapadera varias veces con un tenedor. Untar la superficie de la masa con yema de huevo batida y cocer las tartaletas unos 20 minutos a altura media o un poco más bajas, según el relleno y la altura de las tartaletas.

Masa de requesón y aceite

La masa de requesón y aceite sólo encaja en el capítulo de la masa quebrada por su modo de elaboración. Contiene requesón y algo de aceite en lugar de mantequilla o margarina y se prepara siempre con levadura en polvo. Es más ligera y esponjosa que la masa quebrada, pero puede sustituirla en muchos casos. Resulta especialmente adecuada para repostería rellena de pequeño tamaño, dulce o salada.

Masa de requesón y aceite dulce

Ejemplo de ingredientes:

150 g de requesón
75 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
1 pellizco de sal
6 cucharadas de aceite
4 cucharadas de leche
300 g de harina
1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir el requesón con el azúcar, la vainilla en polvo, la sal, el aceite y la leche.
- Tamizar la harina con la levadura en polvo encima de la masa de requesón, mezclar primero con una cuchara de palo y a continuación amasar rápidamente con las manos hasta obtener una masa untuosa. No amasar mucho tiempo la masa, ya que de lo contrario se pone pegajosa.
- Sobre una superficie enharinada dar forma o estirar la masa de requesón y aceite según indique la receta.
- La bandeja del horno o los moldes deben estar siempre bien engrasados.
- Rellenar según indique la receta y untar la superficie con yema de huevo batida.
- Meter siempre en el horno precalentado. Hornear 15-20 minutos a 190° las piezas pequeñas y 35-45 minutos a 200-220° las piezas grandes.

Masa de requesón y aceite salada

Ejemplo de ingredientes:

125 g de requesón
1 cucharadita rasa de sal
2 huevos
3 cucharadas de aceite
250 g de harina
1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir el requesón con la sal, el huevo y el aceite.
- Tamizar la harina junto con la levadura sobre el requesón, mezclar primero con cuchara de palo y, a continuación, amasar rápidamente con las manos.
- Dar forma o estirar la masa sobre una superficie enharinada, rellenar según la receta y untar con yema de huevo batida. Poner sobre una bandeja o un molde engrasados.
- Meter en el horno precalentado y cocer 15-20 minutos a 200° aproximadamente.

Recomendación

Para hacer esta masa de requesón y aceite se utiliza siempre un aceite de sabor neutro. El aceite de oliva sólo es apropiado para masas saladas rellenas con frutas, pescados o verduras de tipo mediterráneo.

La masa cocida

La masa cocida es más sencilla de hacer de lo que muchas amas de casa suponen. Lo único que cuesta algo de trabajo es batirla con fuerza, pero para ello puede utilizarse en parte la batidora eléctrica. La denominación de «masa cocida» se deriva del modo de preparación, ya que la harina se echa en una mezcla de agua hirviendo y grasa y se «cuece» en ella a fuego vivo.
Puesto que esta masa se prepara sin azúcar, resulta particularmente versátil, ya que no está orientada a un tipo de sabor determinado. La receta básica, por lo tanto, es invariable en todos los tipos de repostería que llevan esta masa.

Receta básica

Ingredientes:

¼ l de agua
60 g de mantequilla
1 pellizco de sal
190 g de harina
4 huevos (240-260 g)

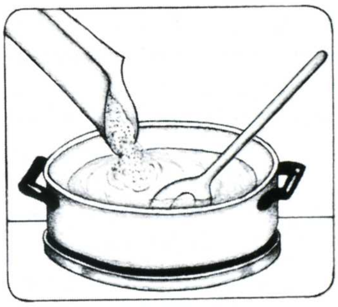


Fig. 29.—Para la masa cocida, llevar a ebullición el agua con la mantequilla y la sal y echar la harina de una vez en el líquido hirviente.

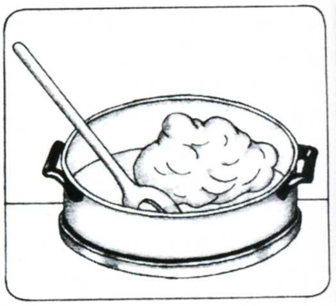


Fig. 30.—Dejar cocer, removiendo con fuerza, hasta que se forme una bola de masa que se desprenda del fondo de la cacerola.

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos y medir el líquido. Tamizar la harina sobre un trozo de papel barba doblado. Pesar los huevos, que tienen que tener todos el mismo peso de 60 a 65 g.
- Poner a cocer el agua con la mantequilla y la sal en una cacerola. Echar de una vez la harina tamizada en el líquido hirviendo y dejar cocer removiendo con fuerza hasta que se forme una bola de masa que se separe del fondo de la cacerola, en el cual queda solamente una película blanca y delgada.
- Poner la bola de masa en un cuenco y dejar enfriar un poco. Cascar uno a uno los huevos e incorporarlos a la masa. Cada huevo tiene que estar perfectamente mezclado a la masa antes de añadir el siguiente. Para esta fase del trabajo se puede utilizar el accesorio especial de la batidora eléctrica.
- Cuando está lista, la masa cocida presenta una consistencia blanda, es brillante, de color amarillo oro y «cae pesadamente» de la cuchara.
- Calentar el horno a 230°. En ningún caso se debe engrasar o espolvorear con harina la bandeja del horno.
- Verter la masa cocida en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella o redonda. Para hacer buñuelos de viento se hacen bolas pequeñas sobre la bandeja del horno, también se pueden hacer tiras o círculos para fondos de tarta.

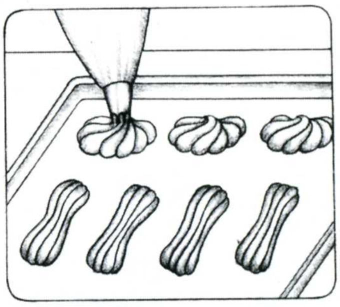


Fig. 31.—Confeccionar con la manga pastelera pequeñas bolas para buñuelos de viento o tiras para eclairs sobre la bandeja del horno.

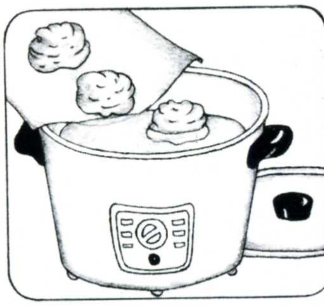


Fig. 32.—Si se va a freir la repostería a base de masa cocida, confeccionar las formas con la manga pastelera sobre papel barba y dejarlas resbalar del papel a la grasa caliente.

Si no se dispone de manga pastelera, se puede poner la masa en la bandeja con una cuchara en montoncitos, o bien alisarse para que quede plana.
- Colocar la repostería plana en la altura central del horno; si es más alta, algo más abajo.
- Introducir la bandeja en el horno precalentado y verter ½ taza de agua aproximadamente en el fondo del mismo. Es lo que el experto llama «dar vapor». Cerrar inmediatamente la puerta del horno para que pueda formarse vapor, que es el que hace que la masa crezca.
- Durante los dos primeros tercios del tiempo de horno no debe abrirse éste bajo ningún concepto. La masa se desinflaría sin remedio porque su costra no es aún suficientemente estable.
- Después del tiempo de horno indicado —de 15 a 20 minutos según el tamaño de las piezas—, sacar del horno, desprender de la chapa y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Terminar de elaborar las piezas frías como indique la receta.
- La repostería a base de masa cocida también puede freírse. Para ello se le va dando la forma deseada con la manga pastelera sobre un papel barba engrasado y se echan en aceite caliente de tres a seis piezas, haciéndolas resbalar del papel. Pasados 3-5 minutos —esto depende del tamaño— se les da la vuelta con la espumadera y se fríen por el otro lado. Sacar las piezas fritas y colocarlas sobre papel absorbente para que escurra la grasa sobrante. Por último, cubrir con un baño o con azúcar en polvo tamizado.

Recomendaciones

- La repostería a base de masa cocida sube mucho en el horno, por lo que es imprescindible dejar suficiente espacio entre las distintas piezas. Excepción: cuando las piezas tienen que tocarse, como, por ejemplo, en la receta de la corona de fresas, página 56, se deja menos separación entre ellas.
- Si se quieren rellenar las piezas a base de masa cocida, lo mejor es cortarlas cuando todavía están templadas.
- La repostería a base de masa cocida no puede conservarse mucho tiempo, ya que su delicada costra se ablanda rápidamente. Por esta razón lo mejor es consumirla reciente. Sin embargo, los buñuelos de viento sin rellenar pueden congelarse. Envolver las piezas todavía calientes, etiquetarlas y congelarlas rápidamente. Al sacarlas del congelador se dejan descongelar 5 minutos y se vuelven a meter en el horno bien caliente antes de rellenarlas.

La masa para freír

Lo característico de este método es que se obtiene una costra tostada y crujiente, mientras que el interior queda tierno. La repostería frita puede rellenarse, como las berlinesas, o bien envolverse en masa de fruta, verduras, pescado o carne, y a continuación freírse. La envoltura de masa hace que el interior se cueza lenta y uniformemente y que conserve los aromas y las vitaminas mucho mejor que con otros métodos de cocción.

Masa para freír con leche

Ejemplo de ingredientes:

150 g de harina
la punta de un cuchillo de sal
3 yemas de huevo
⅜ l de leche
3 claras de huevo
1 bolsita de vainilla en polvo

Proceso de trabajo:
- Tamizar la harina en un cuenco. Espolvorear la sal sobre la harina y añadir las yemas. Remover todo con una cuchara de palo o con las varillas. Añadir poco a poco la leche y seguir removiendo hasta obtener una pasta lisa.
- Tapar la masa y dejar unos 10-30 minutos para que se hinche.
- Batir las claras a punto de nieve, agregar la vainilla en polvo y mezclar bien. Incorporar las claras a punto de nieve a la masa de leche moviendo de abajo hacia arriba con una cuchara de palo.

Masa para freír con cerveza

Ejemplo de ingredientes:

128 g de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
1 pellizco de sal
2 yemas de huevo
1 ½ cucharadas de aceite
¾ de taza de cerveza rubia
2 claras de huevo

Proceso de trabajo:
- Tamizar la harina junto con la levadura en un cuenco. Añadir la sal, las yemas y el aceite de oliva y mezclar todo con cuchara de palo o con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta obtener una pasta lisa. Agregar poco a poco la cerveza.
- Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo.

Recomendaciones

- Poner lo que vaya a freírse sobre un tenedor, envolver en la masa correspondiente y dejar resbalar del tenedor al aceite caliente.
- A ser posible utilizar la masa para freír rápidamente, ya que se desinfla con facilidad.

La fritura

Freír consiste en cocer los alimentos en aceite caliente abundante. Sólo son adecuadas las grasas que carecen totalmente de agua y que no se queman ni hacen humo a temperaturas elevadas, es

decir, que tienen un «punto» elevado. Cumplen estas condiciones los aceites, la mantequilla y la margarina derretidas. La grasa debe ser siempre abundante, de manera que las piezas a freír puedan flotar en ella.

- Las temperaturas de la grasa para freír oscilan entre 175 y 190°.
- Con la freidora eléctrica puede programarse cualquier temperatura. La luz roja de control avisa cuándo ha alcanzado la grasa la temperatura adecuada.
- Si se fríe en una cacerola corriente o en una sartén, se calienta la grasa sobre la placa eléctrica o sobre el fuego de gas. Lo mejor es controlar la temperatura con un termómetro especial para aceite, pero si no se dispone de él, se puede probar con una gota de agua. Si ésta se consume inmediatamente en la grasa caliente, se ha alcanzado la temperatura necesaria. También se puede meter en la grasa caliente el mango de una cuchara de palo; si se forman rápidamente burbujas a su alrededor se ha alcanzado, asimismo, la temperatura adecuada.
- Cuando la cantidad es grande se va friendo poco a poco por tandas. Al sacar una tanda hay que esperar a que la grasa vuelva a alcanzar la temperatura adecuada.
- Las freidoras, eléctricas o no, llevan como accesorio un colador de rejilla amplia. Las piezas pequeñas, como las patatas fritas, por ejemplo, se fríen en el colador. Cuando ha terminado la fritura el colador puede sujetarse por las asas de manera que los fritos escurran la grasa sobrante encima del aceite. Las piezas más grandes no pueden freírse en el colador, ya que tienen que nadar en el aceite. Se les da la vuelta con la espumadera y se sacan, asimismo, con la espumadera, cuando estén bien fritas.

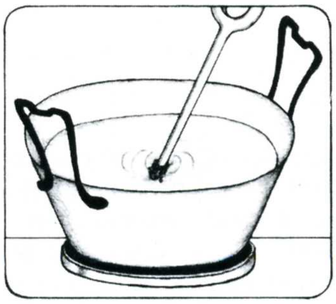


Fig. 33.—Si no se dispone de un termómetro especial, la temperatura de la grasa puede comprobarse introduciendo una cuchara de palo. Si se forman rápidamente burbujas alrededor del mango, se ha alcanzado la temperatura adecuada.

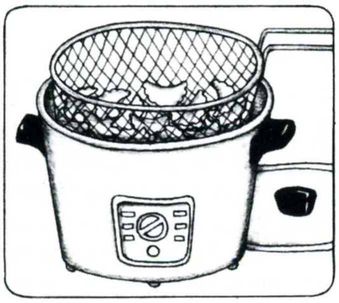


Fig. 34.—Los fritos de pequeño tamaño es mejor hacerlos en el colador de la freidora. De este modo se levantan sin esfuerzo de la grasa y pueden escurrirse bien encima de la freidora.

- Después del primer escurrido en el colador o la espumadera se colocan los fritos sobre papel absorbente para que escurran la grasa sobrante. No salar, condimentar o espolvorear con azúcar hasta que estén bien escurridos.

Recomendaciones

- Para porciones pequeñas de masa debería utilizarse siempre el colador de la freidora, ya que es más fácil eliminar los restos de la grasa.
- Como ya se ha indicado, para envolver en masa de freír son adecuadas las pequeñas porciones de pescado o de carne, las verduras delicadas y diversos tipos de fruta. Las cerezas se sumergen en la masa por los rabos y se fríen. Del mismo modo se fríen también los fresones o las peras pequeñas. También se puede cortar la fruta que se quiera en trozos o en rodajas, como las manzanas para los beignets (receta página 225). También son apropiadas las rodajas de piña de lata, las ciruelas rellenas de azúcar, trozos de melón o gajos de naranja. El utilizar como masa para freír la elaborada con leche o la elaborada con cerveza es solamente cuestión de gustos.
- La repostería a base de masa fermentada, masa quebrada y masa cocida puede, asimismo, freírse.
- El dejar la freidora tapada o abierta durante la fritura depende de la receta.
- El aceite de freír frío se pasa por un colador muy fino o por un filtro y se guarda en la freidora hasta la próxima vez.
- Después de la quinta fritura no debería emplearse el mismo aceite para ese menester, aunque sí puede utilizarse como grasa para asar.

La masa para strudel

El strudel, especialidad de la cocina austríaca y alemana meridional, puede prepararse con los rellenos más diversos. Las manzanas, cerezas y ciruelas rojas son tan apropiadas como el requesón, las nueces o también la carne. La masa, sin embargo, es siempre la misma, excepción hecha de que a veces se presenta como strudel una costra de hojaldre con los rellenos típicos del strudel.

Quien nunca haya amasado, estirado y —la fase más importante— levantado una masa para strudel quizá albergue ciertos temores por el resultado de la misma. Pero nosotros podemos asegurar que el trabajo no es, ni mucho menos, tan difícil como pudiera parecer.

La receta básica

Ingredientes:

250 g de harina
½ taza de agua templada
1 huevo
la punta de un cuchillo de sal
1 cucharada de manteca de cerdo (o mantequilla/margarina)

Proceso de trabajo:

- Poner con tiempo todos los ingredientes necesarios a temperatura ambiente. Pesar la harina y tamizarla sobre una tabla de amasar. Hacer un hoyo en el centro y echar en él el agua, el

huevo y la sal. Derretir la grasa, verterla en el hoyo y amasar con toda la harina de dentro hacia fuera.
- Trabajar bien la masa hasta que esté lisa y brillante, a continuación golpearla 50-70 veces sobre una tabla enharinada.
- Formar una bola con la masa, ponerla debajo de un tazón o un cuenco volcados y dejarla reposar 1 hora a temperatura ambiente. Entretanto preparar el relleno.
- Extender un paño sobre la masa y espolvorear un poco de harina. Estirar la masa con el rodillo de manera que quede lo más grande posible.
- Levantar la masa del paño y estirarla con cuidado a partir del centro con el dorso de ambas manos hasta que toda la masa tenga el mismo grosor hasta los bordes. La recomendación de

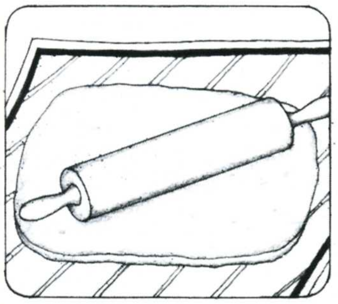


Fig. 35.—Estirar la masa para strudel sobre un paño enharinado hasta que tenga el mayor tamaño posible.

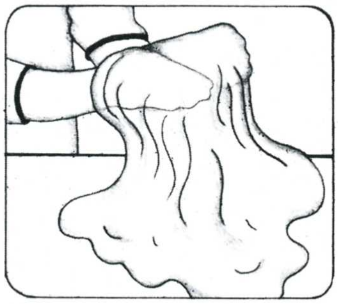


Fig. 36.—Colocar la masa sobre el dorso de las manos y extenderla hasta que esté casi tan fina como el papel.

que, una vez estirado el strudel, se tiene que poder leer el periódico a su través no debe entenderse literalmente, pero sí es cierto que la masa debe tener realmente el grosor del papel. Si al estirar la masa se hacen algunos agujeros pequeños, se vuelven a cerrar apretando bien. Cortar los bordes más gruesos de la masa.
- Barnizar la masa con mantequilla derretida y rellenar como prescriba la receta. A continuación formar un rollo con ayuda del paño.
- Colocar el strudel bien sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada, o bien sobre una sartén untada con grasa. Barnizar el strudel con mantequilla derretida y cocer 35-40 minutos a altura media en el horno calentado previamente a 200º. Una vez cocido, tamizar azúcar en polvo por encima y servir, a ser posible caliente.

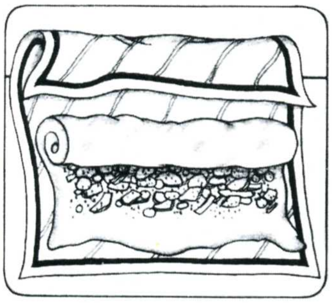


Fig. 37.—Esparcir el relleno sobre la masa y enrollarla con ayuda del paño.

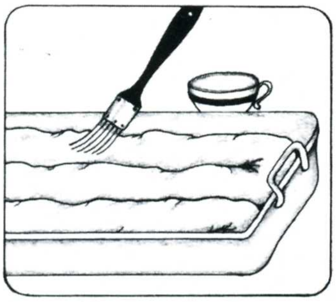


Fig. 38.—Colocar el strudel en forma de herradura sobre la bandeja del horno o en una sartén y untarlo con manteouilla.

La masa de bizcocho

En sentido estricto, el bizcocho no es en realidad una masa, sino una pasta compuesta por huevos, azúcar y harina —mezclada a menudo con fécula— y enriquecida a veces con mantequilla o margarina. Además, los fondos de bizcocho pueden hacerse con levadura en polvo o sin ella. A base de bizcocho se preparan fondos para tartas de frutas, tartas y diversos tipos de repostería de pequeño tamaño. Como ocurre con la mayoría de los tipos de masa, tampoco aquí existe una sola forma de elaboración y una receta básica única, sino toda una serie de composiciones determinadas con distintos procesos de trabajo. Algunas tartas de bizcocho —que no se rellenan— se componen incluso de una pasta que apenas lleva harina o no la lleva en absoluto, sino que consta fundamentalmente de nueces o almendras ralladas o también de chocolate. Un ejemplo de ello es la tarta de naranjas de la página 75.
A continuación exponemos las recetas básicas para los principales tipos de masa de bizcocho, cada uno de los cuales es típico de una aplicación determinada.

Bizcocho rápido para tarta de frutas

Ejemplo de ingredientes:

2 huevos
1 cucharada de agua
75 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
100 g de harina
1 cucharadita rasa de levadura en polvo

Proceso de trabajo:
- Preparar todos los ingredientes y utensilios. Pesar exactamente los componentes sólidos.
- Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable o un molde especial para tarta de frutas (también el borde) y espolvorear con harina o pan rallado. Calentar el horno a 180º.
- Cascar los huevos uno a uno primero en una taza y echarlos a continuación en un cuenco. Mezclar los huevos con el agua y batir con el azúcar y la vainilla en polvo hasta obtener una mezcla espumosa. Para esta masa de huevos y azúcar es muy ventajosa la batidora eléctrica.
- Tamizar la harina junto con la levadura sobre la masa espumosa e incorporar de abajo arriba con una cuchara de palo (en ningún caso con la batidora).
- Verter la masa en el molde preparado, alisar la superficie con una espátula y cocer a altura media 20-25 minutos. No abrir el horno los primeros 15 minutos, ya que la masa podría hundirse.
- Hacer la prueba del palillo (→ página 299) y, si es necesario, dejar el pastel unos minutos más en el horno. Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde unos 10 minutos, volcarlo a continuación sobre una rejilla y dejar enfriar.
- Poner sobre la superficie del pastel un poco de mermelada caliente, a continuación untar con un poco de puding o de nata y

repartir por encima la fruta. Si se desea, se puede cubrir la fruta con un baño de gelatina.

Fondos de bizcocho para tartas

Para una tarta que vaya a tener dos o tres capas, el bizcocho tiene que subir mucho, ya que habrá que cortarlo horizontalmente una o dos veces para rellenarlo. La masa, por lo tanto, tiene que tener mucho más volumen que un simple fondo para tarta de frutas, por lo que también la composición es distinta. En los fondos para tartas existe, asimismo, la posibilidad de trabajar con levadura en polvo y sin ella. A continuación la receta básica para un

Fondo para tarta con levadura en polvo

Ejemplo de ingredientes:

4 yemas de huevo
180 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
4 claras de huevo
3-4 cucharadas de agua
150 g de harina
100 g de fécula
3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos. Tamizar siempre la harina antes de utilizarla para separar impurezas y grumos.
- Al pesar el azúcar lo mejor es colocar una hoja de papel barba doblada sobre la balanza y dejarla resbalar directamente del papel a la masa o a las claras a punto de nieve.
- Engrasar el fondo —no el borde— de un molde desmontable con mantequilla o margarina y espolvorear con pan rallado o harina. Al no tener grasa el borde del molde la masa no puede resbalarse durante la cocción y sube uniformemente. Calentar el horno a 180°.
- Batir las yemas, la mitad del azúcar y la vainilla en polvo con la batidora eléctrica hasta que quede una masa bien espumosa.

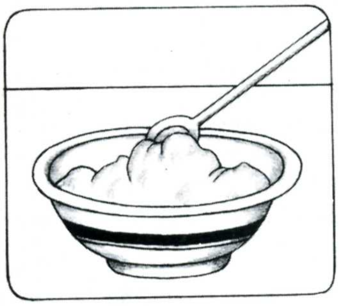


Fig. 39.—Colocar las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de yemas e incorporarlas suavemente de abajo arriba con una cuchara de palo.

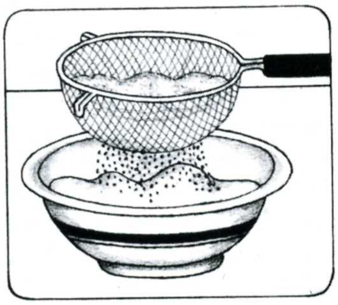


Fig. 40.—Para el bizcocho, poner en un colador la harina junto con la fécula y la levadura en polvo y tamizar encima de la masa de huevos y azúcar. A continuación, incorporar con la cuchara de palo.

- En un cuenco completamente limpio de grasa batir las claras a punto de nieve junto con el agua, utilizando para ello el accesorio especial de la batidora eléctrica, también perfectamente limpio de grasa. Cuando las claras tengan una consistencia esponjosa y blanda verter el azúcar restante y seguir batiendo hasta que estén duras.
- Poner las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de las yemas e incorporarlas moviendo de abajo hacia arriba con una cuchara de palo (en ningún caso con la batidora eléctrica).
- Tamizar la levadura junto con la harina y la fécula sobre la masa de los huevos e incorporar, asimismo, con la cuchara de palo (nunca con la batidora eléctrica).
- Verter la masa en el molde preparado, alisar la superficie y hornear 25-30 minutos a media altura del horno. Durante los primeros 15 minutos de cocción no debe abrirse en ningún caso el horno, ya que la masa delicada podría desmoronarse.
- A los 25 minutos hacer la prueba del palillo (→ página 299). Si es necesario, dejar el pastel unos minutos más en el horno.
- Sacar el pastel del horno. Dejarlo enfriar 10 minutos en el molde y a continuación separarlo del borde del molde desmontable con un cuchillo muy fino, quitar el borde, volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.
- Cuanto más tiempo repose el fondo para tarta después de la cocción, tanto más fácil resulta cortarlo en capas. Debería reposar de 2 a 6 horas, mejor aún toda la noche.

Fondo de bizcocho clásico
(Fondo para tarta sin levadura en polvo)

Ejemplo de ingredientes:

6 yemas de huevo
180 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
6 claras de huevo
120 g de harina
80 g de fécula

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual que para el fondo para tarta con levadura en polvo. Única variante: la harina y la fécula se tamizan sin levadura en polvo sobre la masa espumosa y se mezclan.

Bizcocho de chocolate

Ejemplo de ingredientes:

6 yemas de huevo
180 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
6 claras de huevo
80 g de harina
60 g de fécula
60 g de cacao en polvo

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es también igual que el del fondo para tarta con levadura en polvo. Pequeña variación: tamizar la harina junto con la fécula y el cacao en polvo sobre la masa espumosa e incorporar moviendo de abajo arriba.

Masa vienesa

La masa vienesa no sólo se elabora según un método especial, sino que es también una masa de bizcocho enriquecida. Con ella pueden hacerse tanto fondos para tartas como bizcochos refinados.

Fondo para tarta a base de masa vienesa

Ejemplo de ingredientes:

5 huevos
120 g de azúcar
la corteza rallada de ½ limón
la punta de un cuchillo de sal
80 g de harina
60 g de fécula
60 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Cascar los huevos uno a uno en una taza y ponerlos en un recipiente. Poner al baño maría los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y la sal y batir hasta que la masa haya alcanzado 36° aproximadamente. Para ello puede utilizarse el accesorio especial de la batidora eléctrica (a la velocidad máxima). Para comprobar si la masa ha alcanzado la temperatura de 36° se pone una gota de la misma en el labio inferior. Cuando la gota no da sensación ni de calor ni de frío se ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Sacar la masa de huevos y azúcar del baño maría y seguir batiendo hasta que se enfríe a la velocidad mínima.
- Tamizar la fécula junto con la harina sobre la masa de los huevos.
- Derretir la mantequilla y mezclarla bien caliente, pero nunca quemando, con la harina y la fécula, incorporando esto a continuación a la masa de los huevos. Verter la masa en un molde desmontable untado con grasa solamente en el fondo y cocer 30-40 minutos a altura media en el horno previamente calentado a 190°. Durante los primeros 20 minutos de cocción no debe abrirse nunca el horno, ya que podría estropearse esta delicada masa. Antes de sacar del horno hacer la prueba del palillo (→ página 299).
- Dejar enfriar unos 15 minutos en el molde, desprender el pastel del borde del molde con un cuchillo fino, colocar sobre una rejilla y dejar enfriar. Antes de cortarlo en capas dejar reposar este fondo para tarta de 2 a 8 horas, aunque lo mejor sería toda la noche.

Otro tipo de bizcocho clásico

Ejemplo de ingredientes:

5 huevos
250 g de azúcar
1 pellizco de sal
1 cucharadita de corteza de limón rallada
150 g de harina
150 g de fécula
170 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual al del fondo para tarta a base de masa vienesa.

Masa de bizcocho para brazos de gitano

Ejemplo de ingredientes:

8 yemas de huevo
100 g de azúcar
4 claras de huevo
80 g de harina
20 g de fécula

Proceso de trabajo:

- Batir las yemas y la mitad del azúcar con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta que queden bien espumosas.
- Montar las claras hasta que estén blandas, añadir poco a poco el azúcar restante sin dejar de batir, y seguir batiendo hasta que las claras estén a punto de nieve consistente.
- Poner las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de las yemas.
- Tamizar la harina junto con la fécula encima de las claras a punto de nieve e incorporar con cuidado a la masa de las yemas con una cuchara de palo.
- Forrar totalmente con papel barba una placa de horno.
- Repartir uniformemente la masa de bizcocho sobre el papel barba.
- Calentar el horno a 240°. Poner la chapa a media altura y cocer la masa 5 minutos. Está hecha cuando su color es amarillo dorado.

Fig. 41.—Si se va a llenar una bandeja de horno con masa de bizcocho, se coloca un listón de madera en el lado abierto, o bien se cierra con papel barba doblado varias veces. De este modo se evita que la masa gotee.

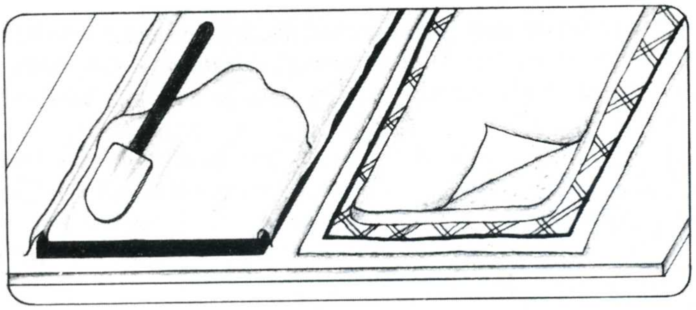
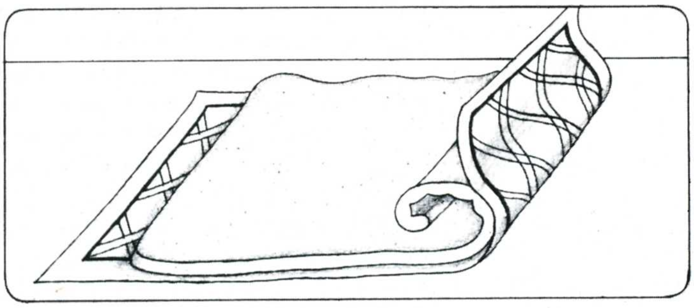


Fig. 42.—Repartir uniformemente la masa de bizcocho sobre la bandeja de horno cubierta con papel barba. Volcar la lámina de masa ya cocida sobre un paño, retirar el papel barba y cubrir el bizcocho con un paño húmedo.

- Volcar la lámina de masa sobre un paño de cocina y desprender el papel barba. Tapar la masa, sin apretar, con otro paño húmedo y dejar enfriar.
- Preparar el relleno según indique la receta correspondiente, untar con él la lámina de bizcocho fría y formar un rollo con ayuda del paño. Este se espolvorea con azúcar en polvo o se adorna como se desee.



Fio. 43.—Untar el relleno sobre el bizcocho y formar el brazo de gitano con ayuda del paño.

Recomendaciones

- Para hacer un fondo para tarta a base de masa de bizcocho sin levadura en polvo se engrasa siempre solamente el fondo, pero no el borde del molde, espolvoreándose a continuación con harina o pan rallado. El borde sólo se engrasa cuando la masa de bizcocho se prepara con levadura en polvo.
- La masa de bizcocho a base de yemas de huevo, azúcar y claras a punto de nieve es delicada y debe prepararse con rapidez. Las claras a punto de nieve no deben añadirse nunca a la masa de yemas batiendo, ya que se destruyen las burbujas de aire de las claras y la masa perdería su esponjosidad. Tampoco la harina tamizada, mezclada en ocasiones con fécula, cacao en polvo o levadura en polvo, debería añadirse a la masa batiendo, sino incorporarse moviendo de abajo hacia arriba: Con una cuchara de palo se va cogiendo la masa del fondo del recipiente y echándose sobre las claras a punto de nieve, o la harina, hasta que todo esté bien mezclado.
- La masa de bizcocho, una vez preparada, no debe dejarse largo tiempo, sino meterse inmediatamente en el horno bien caliente. Si se deja largo tiempo, la masa puede estropearse y perder ligereza.
- Para la calidad de la masa de bizcocho es importante que las claras de huevo estén perfectamente montadas a punto de nieve. Para ello los recipientes y varillas, o el accesorio de la batidora eléctrica, deben estar completamente limpios de grasa y de restos de yema. Por lo tanto, los huevos deben separarse en yemas y claras con mucho cuidado. Montar las claras primero sin azúcar hasta conseguir una mezcla espumosa y añadir a continuación lentamente el azúcar sin dejar de batir hasta que tengan una consistencia dura y un aspecto blanco brillante. Si se hace un corte con un cuchillo en la superficie, debe quedar visible.
- Para cortar horizontalmente los fondos para tartas existen varios métodos:

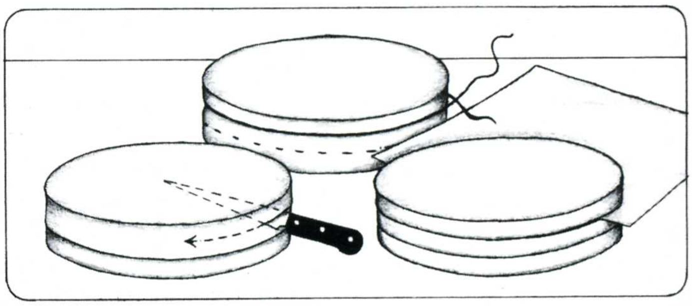


Fig. 44.—Cómo cortar transversalmente fondos de bizcocho: pinchar hasta el centro con un cuchillo largo terminado en punta y girar el bizcocho hasta que se separe la capa. También se pueden separar las capas con un hilo grueso. Lo mejor para levantarlas es introducir un papel fuerte o un cartón delgado.

Método I:
A la distancia deseada de la superficie cortar el bizcocho hasta el centro con un cuchillo puntiagudo, girar el bizcocho y hacer avanzar el cuchillo de este modo. Introducir papel barba o un cartón fino en la superficie cortada y levantar de este modo la capa superior. Si es necesario, se cortan más capas.

Método II:
En la cara lateral de la tarta se pinchan uno o dos palillos a la distancia que se desee según el grosor de las capas. Con una espátula lo más fina posible se separan las capas a partir de los palillos y se levantan, asimismo, con papel barba o un cartón.

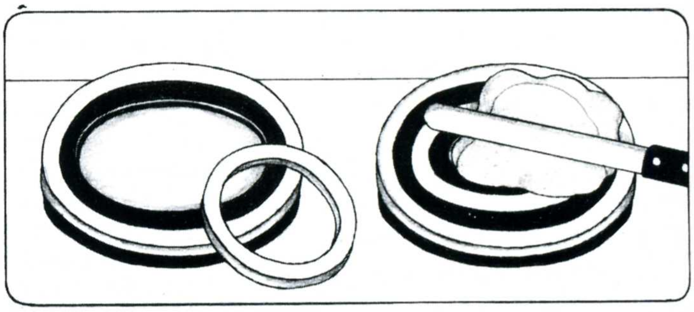


Fig. 45.—Colocar alternativamente anillos de bizcocho claro y oscuro y untar siempre los espacios intermedios con crema.

Método III:
Separar las capas con un hilo grueso. Colocar el hilo alrededor de la cara lateral del bizcocho y apretarlo despacio hasta que las capas se separen uniformemente. Levantar las capas separadas con papel barba o cartón.

- Para la tarta en damero (receta página 258) se corta un fondo de bizcocho de chocolate en anillos del mismo grosor. Utilizar como instrumento para cortar los anillos, vasos, tazas, platos grandes y pequeños. Untar con crema el fondo inferior, que no está partido, a continuación se colocan encima los anillos oscuros alternando con crema hasta que se hayan utilizado todos. El remate está formado por una base sin partir. Si se quiere hacer una tarta muy alta, cortar en anillos un fondo de bizcocho claro y otro oscuro.

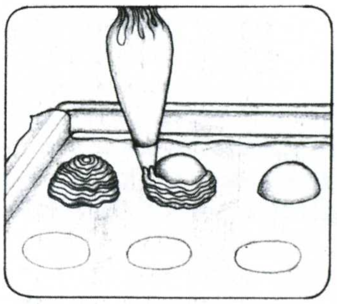


Fig. 46.—Para hacer barquillas de merengue, verter la masa con la manga pastelera alrededor de moldes especiales o de cáscaras de medios huevos untadas con aceite.

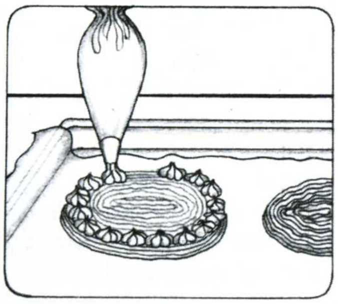


Fig. 47.—Sobre las tartaletas de merengue resulta muy decorativo un borde hecho de motas de merengue.

El merengue

El merengue no es otra cosa que claras a punto de nieve secas con azúcar. Esta delicada receta procede de Francia, donde el *meringue à la crème,* es decir, el merengue con nata, constituye un postre muy apreciado que se sirve con moca. Las proporciones de azúcar y clara de huevo pueden memorizarse según una fórmula sencilla: por cada clara se añaden 50 g de azúcar. Las claras de huevo se baten a punto de nieve con el azúcar y se secan en el horno a baja temperatura. Junto a esta regla básica existe, no obstante, una auténtica receta. Para formas como barquillas o rosetas de merengue, o para fondos de merengue, la espuma azucarada debe recibir una estabilidad suplementaria.

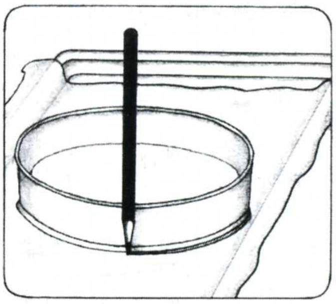


Fig. 48.—Si se quiere hacer un fondo para tarta a base de merengue, forrar la bandeja del horno con papel barba y dibujar el círculo con ayuda de un molde desmontable.

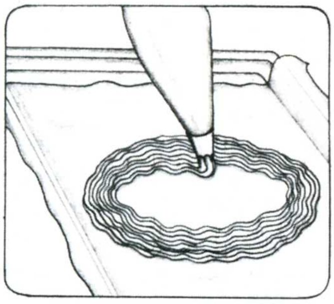


Fig. 49.—Verter el merengue en una manga pastelera con boquilla redonda o estrellada grande y rellenar con él el fondo previamente dibujado.

Receta básica

Ingredientes:

¼ l de claras de huevo (de unos 8 huevos)
200 g de azúcar granulada
150 g de azúcar en polvo
30 g de fécula

Proceso de trabajo:

- Montar las claras hasta que se pongan duras (lo mejor es utilizar el accesorio especial de la batidora eléctrica) y añadir lentamente el azúcar granulada sin dejar de batir.
- Tamizar el azúcar en polvo con la fécula sobre las claras a punto de nieve e incorporarlos moviendo de abajo arriba con la cuchara de palo (en ningún caso con el accesorio especial de la batidora eléctrica).
- Poner el merengue en una manga pastelera con boquilla grande o estrellada y dar las formas que se deseen según la receta.
- Para hacer merengue se forra siempre la bandeja del horno con papel barba. Lo más sencillo es dibujar sobre este papel con un lápiz las formas deseadas a la distancia adecuada y verter encima el merengue.
- Calentar el horno a 100° y dejar secar el merengue a altura media, a ser posible toda la noche. Durante este tiempo el horno debe quedar entreabierto, para lo cual se introduce el mango de una cuchara.
- Las barquillas o tartaletas de merengue, así como los fondos para tarta a base de merengue, se pueden rellenar con nata, fruta o helado.

Merengue de almendras

El merengue de almendras se elabora exactamente según la receta básica, sólo que se mezclan con la fécula 150 g de almendras peladas finamente picadas.

Merengue de nueces

El merengue de nueces se elabora siguiendo la receta básica, pero añadiendo a las claras a punto de nieve 150 g de avellanas o nueces ralladas mezcladas con la fécula.

Merengue de chocolate

El merengue de chocolate se elabora siguiendo exactamente la receta básica, pero añadiendo a las claras a punto de nieve 60 g de cacao en polvo tamizado o chocolate rallado mezclado con la fécula.

Recomendaciones

- Es muy importante colocar el merengue siempre sobre una bandeja de horno forrada con papel barba sin engrasar. El papel barba tiene la ventaja, frente al de aluminio, de que se pueden dibujar a lápiz previamente las formas deseadas.
- Si no se dispone de manga pastelera, puede utilizarse también una jeringa de pastelería o bien una simple cuchara.
- Si se desea recubrir un pastel con una capa o una reja de merengue, se baten tres claras de huevo a punto de nieve con 150 g de azúcar, o azúcar en polvo, y se untan o se les da forma de reja con la manga pastelera sobre el pastel.

La masa almendrada

La masa almendrada se compone de almendras molidas casi tan finas como harina, claras de huevo y azúcar. Es parecida al mazapán, que se elabora, asimismo, con almendras y azúcar. Puesto que la masa cruda de mazapán constituye una base excelente para la repostería almendrada fina, hemos elaborado estas recetas sobre dicha base. La masa cruda de mazapán no se utiliza sola, sino que se le añaden claras de huevo, azúcar y almendras ralladas.

Receta básica para almendrados clásicos

Ingredientes:

220 g de masa cruda de mazapán
100 g de almendras peladas ralladas
220 g de azúcar
1/8 l de claras de huevo (de unos 4 huevos)

Proceso de trabajo:

- Poner en un recipiente la masa cruda de mazapán y amasar con las almendras ralladas, el azúcar y al principio muy poca clara de huevo hasta obtener una pasta lisa.
- Incorporar poco a poco la clara de huevo restante a la masa de mazapán, a ser posible con una cuchara de palo. Si se utiliza la batidora eléctrica, debe ser a la velocidad mínima, ya que la masa no debe ponerse espumosa.
- Poner la masa en una manga pastelera con boquilla redonda grande. Forrar con papel barba una bandeja de horno y formar pequeños montoncitos de masa, dejando suficiente distancia entre ellos. Los almendrados aumentan su tamaño al doble durante la cocción.
- Calentar el horno a 190º y cocer los almendrados a una altura media 15-20 minutos, hasta que tengan un color tostado claro.
- Dejar enfriar los almendrados unos minutos en la bandeja del horno y volcarlos a continuación sobre un paño de cocina. Humedecer el papel barba con agua y despegar.

Almendrados de nuez

En lugar de con almendras, que son imprescindibles en la masa de almendrados clásica, se puede preparar la misma masa con 100 g de avellanas o nueces ralladas.

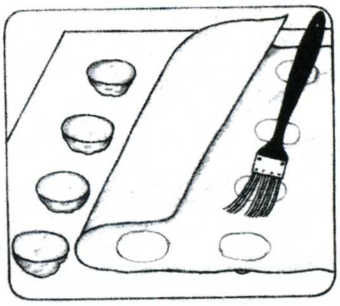


Fig. 50.—Volcar los almendrados de la bandeja del horno a un paño de cocina, untar el papel barba con agua y desprender.

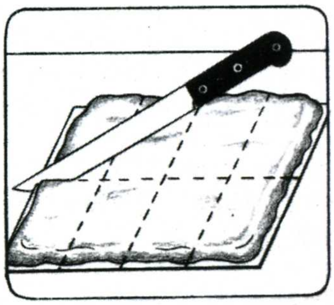


Fig. 51.—Repartir la masa almendrada gruesa, en obleas rectangulares y cortarlas en porciones del mismo tamaño.

Almendrados de yema

Para los almendrados de yema, en lugar de las claras de huevo indicadas en la receta clásica, se utiliza la misma cantidad de yemas. El proceso de trabajo es el mismo.

Masa almendrada gruesa

Esta masa almendrada, no clásica, se utiliza fundamentalmente para darle forma cuadrada o de media luna.

Ejemplo de ingredientes:

4 claras de huevo
250 g de azúcar
250 g de almendras en láminas
1/4 de cucharadita de canela molida
4 obleas del formato 11,5 × 19 cm

Proceso de trabajo:

- Batir las claras hasta que estén semiduras, agregar el azúcar de una vez y batir un poco más. Las claras a punto de nieve no deben estar totalmente duras. Incorporar las almendras en láminas y la canela.
- Verter la masa de claras y almendra en una cazuela grande y plana y calentar a fuego moderado sin dejar de remover.
- Repartir uniformemente la masa de almendras sobre las cuatro obleas. Cortar cada oblea en 5 porciones.
- Calentar el horno a 150º. Colocar las porciones sobre una bandeja de horno y cocer a altura media 15-20 minutos.
- Dejar enfriar las porciones unos minutos sobre la bandeja del horno y colocarlas a continuación sobre una rejilla hasta que terminen de enfriarse.

Recomendaciones

- Para esta masa almendrada se pueden utilizar también almendras picadas gruesas o, si se desea, también avellanas o nueces picadas gruesas.
- La repostería a base de masa almendrada gruesa no resulta blanda y delicada como la de la masa almendrada clásica, sino crujiente.
- Al calentar la masa de clara de huevo y almendra en la cazuela hay que batir hasta que la clara presente un color blanco brillante y esté algo consistente.

Rellenos, baños y adornos. Dulces, delicados y de colores

Si se ha logrado una obra de repostería, por ejemplo un bizcocho esponjoso, una trenza dorada o unas pastas bien hechas, ahora comienza el apartado más bonito de todos los trabajos de repostería: la culminacidn mediante un relleno, un baño o mediante los adornos. ¡Aquí sí puede dejarse correr la imaginación! A un relleno pueden dársele matices de sabor muy personales. Si se ha hecho un pastel pensando en un regalo, se le puede «hacer hablar» como si fueran flores mediante una decoración apropiada.

Para que el trabajo auténticamente creador de la repostería sea un éxito en todos los casos, en los capítulos siguientes revelamos todas las posibilidades para dar mayor realce a una obra de repostería ya hecha, y los fundamentos artesanales necesarios para ello.

Rellenos refinados

Los cuatro tipos básicos de rellenos de crema permiten innumerables posibilidades de variación. Tanto si la crema se elabora sobre la base de huevos como de nata, requesón o mantequilla, siempre pueden hacerse las combinaciones más diversas para darle el efecto deseado de sabor y de color. Lo único importante es que las proporciones de los ingredientes sean las apropiadas y que la técnica de trabajo aplicada sea correcta.

Crema ligera

Con esta crema se rellenan, por ejemplo, porciones planas hechas en la bandeja del horno, pasteles planos, pasteles a base de masa batida o tartas. La cantidad de crema que se indica es suficiente para rellenar y adornar pasteles y tartas. Para untar un fondo para tarta de frutas es suficiente con la cuarta parte; la crema sirve entonces como capa aislante entre el fondo y la fruta.

Ejemplo de ingredientes:

½ l de leche
4 yemas de huevo
1 ½ bolsitas de puding de vainilla o
65 g de fécula
30 g de azúcar
el interior de una vaina de vainilla
4 claras de huevo
150 g de azúcar en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir 4 cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding o la fécula, el azúcar y la vainilla.
- Mientras se pone a cocer la leche, montar las claras a punto de nieve. Cuando éstas comienzan a estar consistentes, añadir lentamente el azúcar en polvo tamizada y seguir batiendo hasta que las claras estén duras.

• Verter en la leche los polvos para puding y dar un hervor sin dejar de remover. Mezclar las claras a punto de nieve con el puding caliente, dar otro hervor breve y retirar del fuego.
• Dejar enfriar un poco la crema removiendo de vez en cuando y, todavía caliente, untarla o rellenar pasteles con ella. Una vez utilizada, dejar que se enfríe por completo y se endurezca.

Variantes:
Se puede preparar una crema de chocolate con polvos para puding de chocolate y 60 g de cacao en polvo, 80 g de cobertura fundida o chocolate en bloque. Si se utiliza cacao en polvo, en lugar de 30 g de azúcar se ponen 50 g para endulzar (el palo de vainilla se elimina). La crema de vainilla o chocolate puede aromatizarse con ron, arrac o con licores de sabor intenso.

Crema de mantequilla

De crema de mantequilla damos dos recetas: la ligera, que se prepara con puding, y la francesa, más pesada pero de sabor delicioso. Ambas cremas se utilizan para rellenar y recubrir tartas, tartaletas y «petit fours». Para la congelación sólo es apropiada la repostería con crema de mantequilla francesa, ya que el puding se corta con facilidad por el frío intenso.

Crema de mantequilla con puding

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla
½ l de leche
1 bolsita de polvos para puding de vainilla o
45 g de fécula
140 g de azúcar
2 yemas de huevo

Proceso de trabajo:
• Batir la mantequilla hasta que se ponga espumosa.
• Batir 4 cucharadas de leche con el polvo para puding, el azúcar y las yemas.
• Poner a cocer la leche restante. Verter el polvo para puding batido y dar un hervor sin dejar de remover. Retirar el puding del fuego y dejar enfriar removiendo de vez en cuando.
• Cuando el puding y la mantequilla tienen la misma temperatura, incorporar la mantequilla al puding a cucharadas.

Nuestro consejo

Para que no se forme película en el puding al enfriarse hay que removerlo de vez en cuando. La formación de película puede evitarse de una forma aún más sencilla: vertiendo el puding caliente en una placa de porcelana grande y espolvoreando con azúcar en polvo o azúcar corriente. De todos modos, antes de mezclarlo con la mantequilla hay que volver a batir el puding frío hasta que quede liso.

Crema de mantequilla francesa

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla
4 huevos
la punta de un cuchillo de sal
160 g de azúcar
el interior de ½ vaina de vainilla

Proceso de trabajo:
• Batir bien la mantequilla hasta que quede espumosa.
• Batir los huevos con la sal y el azúcar y calentarlos bien al baño maría. Sacar la crema de huevos del baño maría y seguir batiendo hasta que se enfríe.
• Mezclar poco a poco la crema de huevos con la mantequilla y la vainilla.

Variantes (son válidas para ambos tipos de crema de mantequilla):
Si se desea una crema de mantequilla con sabor a chocolate en lugar de a vainilla, se incorporan a la crema francesa 40 g de cacao en polvo y 20 g de azúcar, o bien 60 g de cobertura derretida. Para la crema de mantequilla con polvo para puding se utilizan polvos para puding de chocolate.
La crema de mantequilla puede enriquecerse con almendras o nueces ralladas, masa de mazapán cruda batida con algo de líquido, nougat fundido, licores de sabor intenso, corteza rallada y zumo de cítricos, puré de fresas u otras frutas.
Cuidado: las frutas, zumos y licores se incorporan a la crema siempre muy despacio y en pequeñas cantidades, ya que de lo contrario podría cortarse.

Crema de nata

La crema de nata puede consistir simplemente en nata montada o en nata con otros aditivos. La nata montada y la crema de nata pueden variarse en cuanto a sabor y consistencia añadiendo componentes aromáticos o aglutinantes.
Si se va a adornar una tarta o un pastel solamente con rosetas de nata montada, se necesita ⅛ de litro de nata líquida. Si se va a cubrir toda la superficie con una capa gruesa de nata montada, hace falta ¼ de litro de nata líquida, mientras que para rellenar y adornar una tarta o un brazo de gitano hay que calcular ½ litro de nata, en algunos casos mezclada con otros ingredientes.

Nata montada

Ingredientes:

½ l de nata líquida
2-3 cucharadas de azúcar

Proceso de trabajo:
• A ser posible dejar la nata en el frigorífico hasta que vaya a montarse. Añadir inmediatamente el azúcar a la nata y montarla

con las varillas o el accesorio especial de la batidora eléctrica o brazo eléctrico a velocidad media —¡nunca a la velocidad máxima!—. Cuando la nata comienza a adquirir consistencia bajar un grado la velocidad de la batidora eléctrica y terminar de montarla. La nata debe estar ligera, lisa y consistente, sin formar nunca grumos.

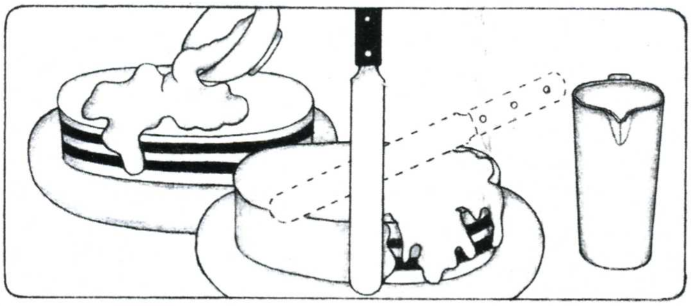


Fig. 52.—Cómo recubrir una tarta con nata montada: Verter la nata sobre la superficie y alisar ésta y el borde con una espátula.

Recomendaciones

- Montar la nata con la batidora hasta poco antes de que adquiera consistencia. A continuación se sigue montando haciendo movimientos circulares hasta que la nata alcance la consistencia ideal. Si se monta con la mano, este punto puede determinarse con mucha más exactitud que con la batidora eléctrica.
- Si la nata o la repostería rellena o adornada con nata tiene que reposar más de una hora hasta servirse, es recomendable añadir a la misma un espesante. Éste hace que la nata no desprenda líquido. Utilizar el espesante siempre según las indicaciones de la bolsita.
- Para aromatizar la nata ya montada sólo deben añadirse cantidades pequeñas, ya que de lo contrario queda demasiado líquida. Para ½ litro de nata se calculan aproximadamente 2 cl de licor, unos 50 g de fresas trituradas, 80 g de chocolate derretido, cobertura o masa de nougat o 50 g de cacao en polvo mezclados con 1-2 cucharadas de azúcar. Los aditivos sólidos hacen que la nata pierda un poco de su consistencia ligera.

Nata montada con gelatina

Si bien la nata montada espesada con gelatina pierde un poco de ligereza, como compensación puede conservarse 1-2 días en el frigorífico. Además se le pueden añadir cantidades mayores de pulpa de fruta o de líquido aromatizante.

Ingredientes:

3-6 hojas de gelatina blanca o una cantidad equivalente de gelatina molida
½ l de nata líquida
2-3 cucharadas de azúcar

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría, remojar la gelatina molida según instrucciones del envase.
- Montar la nata con el azúcar hasta que esté espesa.
- Exprimir la gelatina y disolverla en un poco de agua al baño maría o a fuego muy bajo en un cazo sin dejar de remover, dejarla enfriar removiendo de vez en cuando hasta que esté templada.
- Incorporar la gelatina templada a la nata montada y dejar que se endurezca en el frigorífico.

Crema de nata con vino

La cantidad que se indica es suficiente para rellenar una tarta. Para cubrir y adornar la superficie se utiliza nata montada. En lugar de gelatina en hojas se puede utilizar siempre la cantidad equivalente de gelatina molida.

Ejemplo de ingredientes:

6 hojas de gelatina blanca
⅛ de l de vino blanco
1 cucharada de zumo de limón
100 g de azúcar
1 pellizco de sal, ½ l de nata líquida

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría.
- Mezclar el vino con el zumo de limón, el azúcar y la sal y calentar bien, pero sin que llegue a hervir.
- Exprimir la gelatina, incorporarla al vino caliente y dejar enfriar sin dejar de remover hasta que empiece a gelatinizarse.
- Montar la nata e incorporarla a la crema de vino casi fría. Rellenar el pastel con la crema. A ser posible, reservar en el frigorífico hasta que la crema esté dura.

Crema de nata y requesón

La cantidad indicada es suficiente para rellenar una tarta alta.

Ejemplo de ingredientes:

8 hojas de gelatina blanca
¼ l de leche
200 g de azúcar
1 pellizco de sal
la corteza rallada de 1 limón
4 yemas de huevo
½ l de nata líquida
500 g de requesón

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría.
- Batir la leche con el azúcar, la sal, la ralladura de limón y las yemas. Dar un hervor sin dejar de remover.

- Exprimir bien la gelatina y disolverla en la leche caliente sin dejar de remover. Poner la leche a enfriar y remover de vez en cuando.
- Montar la nata.
- Cuando la leche esté casi fría incorporar el requesón y, a continuación, la nata. Rellenar o recubrir el pastel con la crema de nata y requesón y guardar en el frigorífico hasta que se endurezca por completo.

Crema parisina

La crema parisina se utiliza como relleno delgado en tartas y tartaletas, para unir pastas pequeñas y como relleno de bombones.

Ingredientes:

½ l de nata líquida
1 vaina de vainilla
200 g de cobertura amarga

Proceso de trabajo:
- Poner a calentar la nata con el palo de vainilla cortado en trozos.
- Picar finamente la cobertura y desleírla en la nata caliente. Remover la crema hasta que se enfríe y comience a solidificarse. Utilizar la crema para rellenar o recubrir pasteles o para unir pastas pequeñas y dejar que se endurezca en el frigorífico.

Los baños exquisitos

Los baños proporcionan un aspecto festivo a cualquier tipo de repostería. Según su composición pueden convertirse en «el punto sobre la i» por lo que respecta al sabor, evitando, además, un resecamiento rápido. La preparación es sencillísima. No obstante, se necesita un poco de experiencia y de tacto, ya que unas pocas gotas de más hacen que un baño listo para untar se convierta en una salsa demasiado líquida.
Por esta razón las cantidades que se indican en las recetas son siempre aproximativas, ya que nadie puede predecir de antemano cuánto líquido o azúcar en polvo se va a «tragar» un baño hasta que pueda untarse. Por lo tanto, el líquido correspondiente debe agregarse al azúcar en polvo, tamizada siempre en pequeñas cantidades, hasta que tenga la consistencia deseada. Por otra parte, la consistencia de un baño no es igual en todos los casos. Algunos tipos de repostería requieren un baño especialmente líquido, como el hojaldre o la repostería a base de masa para croissants. En otros tipos, por el contrario, el baño es algo más espeso, debe adherirse a la superficie y ser capaz, sin embargo, de escurrir hacia abajo [1].

[1] La tarta de ron, a su vez, se recubre con un baño brillante sobre el cual se hace un dibujo con un baño oscuro. Esto es lo que le proporciona su aspecto característico.

Como regla básica puede considerarse la siguiente: un baño con 250 g de azúcar en polvo es suficiente para recubrir una tarta o un pastel. Si son porciones pequeñas las que hay que bañar, para una masa con la misma cantidad de harina que la del pastel se necesitan 300-350 g de azúcar en polvo.
El tipo de baño a utilizar para un pastel determinado es sólo cuestión de gustos. Por otra parte, un baño que se aplica todavía caliente adquiere más brillo si previamente se le da al pastel una mano de albaricoque, esto es, se pasa mermelada de albaricoque por un colador y se pone a cocer con un poco de agua sin dejar de remover. Se barniza el pastel todavía caliente con la mermelada líquida utilizando para ello un pincel. Se deja secar un poco antes de aplicar el baño. En las superficies lisas de tartas el baño se aplica con un cuchillo ancho previamente sumergido en agua caliente o con una espátula. En la repostería de tamaño más pequeño o en la que se hace en moldes alargados se utiliza un pincel para aplicar el baño, mientras que las pastas o los bombones se sumergen total o parcialmente en él.

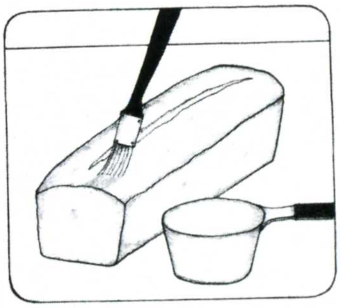


Fig. 53.—Untar un pastel todavía caliente con mermelada caliente bien batida y pasada —generalmente mermelada de albaricoque—. Sobre la mermelada seca se puede aplicar aún un baño.

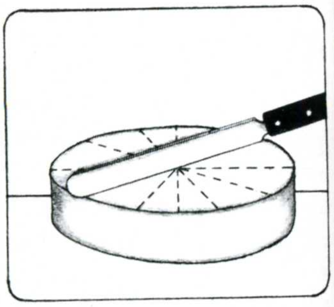


Fig. 54.—Si se quiere adornar por separado cada una de las porciones de una tarta, lo mejor es dividir previamente la superficie en trozos del mismo tamaño. Esto se puede hacer con una espátula, un cuchillo largo o con un hilo de bramante tenso.

Baño glaseado

Ingredientes:

250 g de azúcar en polvo
4-5 cucharadas de agua caliente

Proceso de trabajo:
- Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo poco a poco con el agua, a ser posible hirviendo, hasta que el baño tenga la consistencia deseada.

Variantes:
En lugar de con agua, el baño glaseado puede prepararse también con leche caliente, zumo de fruta o vino, asimismo calientes.

Según el tipo de repostería, el baño puede mezclarse también con ron, arrac y otro licor. Además, el baño puede teñirse con unas gotas de colorante o variarse de sabor mediante sustancias aromáticas, como aceite de almendras, esencia de rosas o vainilla.

Baño de clara de huevo

Ingredientes:

250 g de azúcar en polvo
1 clara de huevo

Proceso de trabajo:

- Mezclar poco a poco el azúcar en polvo tamizada, con la clara de huevo. Si el baño quedara demasiado líquido, agregar algo más de azúcar.

Variantes:

Al igual que el baño glaseado, el baño de clara de huevo puede variarse en cuanto al sabor y al aspecto mediante colorantes o sustancias aromáticas. Si es necesario añadir líquido, se debe compensar agregando algo más de azúcar en polvo, hasta que el baño vuelva a estar cremoso.
Si a la cantidad indicada se le añade una cucharada de mantequilla derretida, pero no caliente (la clara de huevo no debe cuajarse), el baño resulta particularmente suave y se trabaja con facilidad.

Baño fondant

Ingredientes:

250 g de masa fondant (se compra hecha en la pastelería)
2-3 cucharadas de agua

Proceso de trabajo:

- Mezclar la masa fondant con el agua necesaria hasta que el baño adquiera la consistencia adecuada.

Variantes:

Si se aclara la masa fondant con clara de huevo en lugar de con agua, el baño adquiere un brillo muy bonito.
En lugar de con agua o con clara de huevo, la masa fondant puede mezclarse también con licor o con zumos de fruta. Del mismo modo se le puede dar un matiz de sabor particular añadiendo un poco de chocolate fundido o de café instantáneo en polvo o bien nueces o almendras finamente molidas.

Baño de chocolate

Ingredientes:

125 g de chocolate en bloque o cobertura
150 g de azúcar en polvo
3 cucharadas de agua
1 cucharada de mantequilla

Proceso de trabajo:

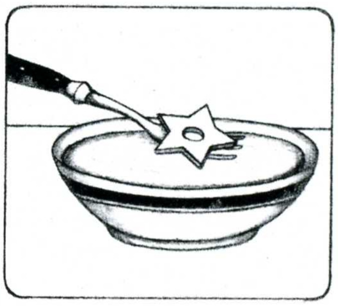
- Disolver el chocolate en bloque cortado en trozos pequeños o la cobertura al baño maría sin dejar de remover. Añadir el azúcar en polvo tamizada, el agua y la mantequilla y remover hasta que estén bien mezclados todos los ingredientes. Sacar del baño maría y seguir removiendo hasta que el baño de chocolate empiece a ponerse algo más consistente. Una vez lograda la consistencia deseada se recubre el pastel con el baño o se sumerge en él.

Baño de chocolate graso

El baño de chocolate graso puede comprarse en tarros listo para usar, por lo que no es necesario prepararlo en casa. En muchas recetas de este libro se utiliza baño de chocolate graso ya preparado. Se compone de cacao en bloque, azúcar y grasa vegetal. Siempre que se sigan exactamente las instrucciones de uso, proporciona unos baños particularmente brillantes y bonitos.

Cobertura

La palabra cobertura viene del francés *«cuverture»*, que significa envoltura. La cobertura de chocolate supera en sabor a cualquier otro baño de chocolate. Se compone de cacao con manteca de cacao y azúcar. Existe con los sabores de chocolate amargo, semiamargo y chocolate con leche. Si bien el sabor es siempre delicioso, su preparación requiere mucho más cuidado que por ejemplo el baño de chocolate graso. Para recubrir un pastel alargado, un pastel en forma de corona o una tarta se necesitan unos 200 g de cobertura. Se corta la cobertura en trozos pequeños y se calienta al baño maría sin dejar de remover. Sacar la cobertura líquida del baño maría y dejar enfriar, asimismo sin dejar de remover, hasta que casi comience a solidificarse. En ese momento se vuelve a calentar con cuidado al baño maría a unos 30-35°. Para comprobar la temperatura, lo mejor es hacer la prueba del labio: se pone una gota de la cobertura derretida en el borde del labio inferior. Si no se experimenta sensación de calor, la temperatura es correcta. Si la gota de chocolate da la sensación de



Fiq. 55.—Las pastas a recubrir con baño de chocolate o cobertura se sumergen encima de un tenedor y se dejan escurrir en una rejilla. Se dejan ahí hasta que el baño se haya endurecido.

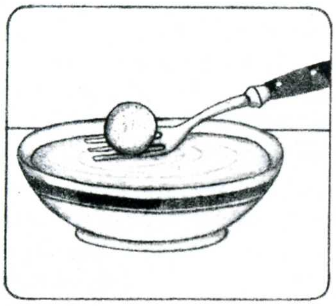


Fig. 56.—Colocar las bolas de mazapán o de otra masa sobre un tenedor —los trozos blandos se pueden pinchar— y sumergir por completo en la cobertura.

estar caliente o fría, la temperatura no es la adecuada. Verter la cobertura a la temperatura correcta sobre el pastel y alisarla con un cuchillo o una espátula. Sumergir total o parcialmente en la cobertura líquida la repostería de pequeño tamaño y dejar secar bien seguidamente (para sumergirla ponerla en un tenedor).

Baño para pasteles de miel

Ingredientes:

180 g de fécula de patata
1/4 l de agua fría

Proceso de trabajo:

- Tostar la fécula de patata en una cacerola sin dejar de remover. (La fécula de patata también puede extenderse sobre una bandeja de horno y tostarse a unos 200°. Si se tuesta en el horno, se echa después en una cacerola). Verter el agua en la fécula de patata tostada y llevar a ebullición sin dejar de remover. Pasar esta pasta por un tamiz fino y volver a hervir hasta que se haya formado una película fina en la superficie. Dejar enfriar la pasta y, si es necesario, diluirla con algo más de agua. Este baño de sabor neutro proporciona un brillo apetitoso a la superficie de los pasteles de miel. Estos se pintan con el baño todavía caliente.

Nuestro consejo

El baño para pasteles de miel no utilizado se puede guardar hasta un año en un recipiente herméticamente cerrado.

Baño de gelatina para tartas

El baño de gelatina para tartas se compra preparado en bolsitas y se puede elegir entre el incoloro (claro) o el de color rojo. Para recubrir las frutas claras o mezcladas el más apropiado es el baño incoloro. Cuando se han puesto frutas rojas sobre una tarta o un pastel se puede utilizar el baño de gelatina de color rojo. Para una tarta o un pastel redondo se necesita una bolsita de gelatina para bañar, para un pastel hecho sobre la bandeja del horno, dos. Preparar y aplicar siempre el baño exactamente como se indique en la bolsita. En lugar de con agua, también se puede preparar con vino o zumo de fruta. Si se utiliza fruta congelada para el pastel, se recubre todavía congelada con el baño caliente. Las frutas estarán descongeladas cuando el baño se haya endurecido y esté frío. Las almendras en láminas, crocante o chocolate molido que vayan a utilizarse para adornar el borde se presionan en el baño todavía blando con una espátula. La superficie del pastel no debe adornarse con nata montada hasta que el baño de gelatina no se haya endurecido.

Los adornos

Las fotos de las recetas de este libro proporcionan múltiples sugerencias para el adorno de pasteles, tartas, repostería de pequeño tamaño y pastas. Por regla general, con poco esfuerzo se logran grandes efectos: sólo hay que conocer las maniobras adecuadas. Y estas maniobras son las que vamos a explicar en las páginas siguientes.

Tamizar, espolvorear

Para tamizar son apropiados el azúcar en polvo y el cacao en polvo. Se pone una pequeña cantidad de azúcar en polvo o de cacao en un tamiz fino y se le hace oscilar uniformemente sobre lo que se quiera tamizar.
Si se colocan encima del pastel o la tarta unas tapaderas especiales para tamizar que hagan las veces de patrón, queda en la superficie un delicado dibujo de azúcar en polvo o de cacao. Hay que tener mucho cuidado al levantar la tapadera o el papel de encaje —que también puede utilizarse como patrón— para no borrar el dibujo.
Con un poco de habilidad también se pueden recortar en casa patrones de papel para tamizar por encima, por ejemplo, estrellas o un abeto para Navidad, pájaros, flores o incluso letras si se quiere adornar un pastel con una leyenda en ocasiones especiales.

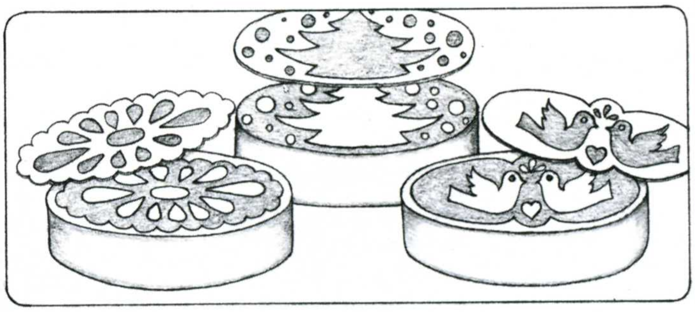


Fig. 57.—Con independencia de que los patrones para tamizar sean comprados o fabricados en casa, en cualquier caso pueden adornarse pasteles y tartas adecuadamente sin gran habilidad.

Para espolvorear son apropiados el azúcar granulada, trufas de chocolate, almendras en láminas, almendra molida, coco rallado, nueces ralladas, frutos secos picados o crocante. En muchas recetas puede leerse: «espolvorear el borde de la tarta con...». Esta indicación, sin embargo, no debe tomarse al pie de la letra, ya que si se espolvorea realmente el borde de la tarta, es seguro que algo caerá también en la superficie. Por eso lo mejor es presionar uniformemente el chocolate o las láminas de almendra con una espátula de plástico.

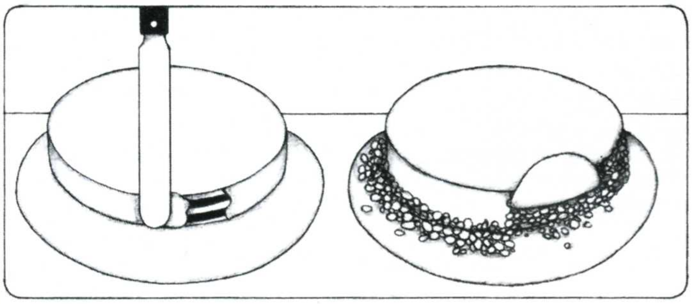


Fig. 58.—Si hay que «espolvorear» con almendras en láminas, chocolate granulado, etc., el borde de una tarta previamente untado con crema, lo mejor es presionar uniformemente lo que se vaya a espolvorear con una espátula de plástico.

Rosetas y guirnaldas

Las rosetas y guirnaldas se pueden hacer con nata montada o con crema de mantequilla. Para ello se necesita una manga pastelera con boquilla estrellada o redonda. Estas boquillas existen en diversos tamaños. Cuanto más pequeña sea la abertura, tanto más delicado es el resultado. Con la boquilla redonda se obtienen líneas lisas; con la boquilla estrellada, líneas dentadas. Para hacer rosetas y guirnaldas es imprescindible utilizar una manga pastelera, no una jeringa de plástico. Si se considera demasiado pesado el trabajo de hervir la bolsa de tela después de cada uso, se pueden utilizar bolsas de plástico o bolsas de un solo uso a las

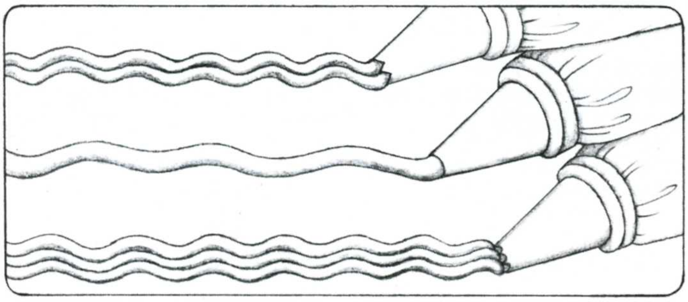


Fig. 59.—Para la decoración con nata o crema se utiliza la manga pastelera con boquillas estrelladas o redondas de distintos tamaños. Cuanto más pequeña sea la abertura de la boquilla, tanto más delicado resulta el dibujo.

que se corta una esquina para acoplar la boquilla. La manga pastelera se llena como máximo hasta la mitad, con el fin de poder sostener bien el extremo superior. Si se carece de práctica con la manga pastelera, es preferible ensayar primero el dibujo deseado sobre papel de aluminio (no por eso se pierde la crema; se levanta del papel de aluminio con un cuchillo y se vuelve a echar en la manga).
Para hacer rosetas se utiliza la boquilla estrellada. Las rosetas mayores pueden cubrirse con una guinda, un grano de chocolate-moca o una fresa. Si se vierten varios montones pequeños en forma de corona y en el centro una roseta mayor, resulta la forma de una flor. En cada porción de tarta se pueden hacer guirnaldas radiales de dentro hacia fuera, terminarlas con una roseta o una flor y adornar éstas.
También se pueden hacer guirnaldas en forma de corona alrededor del borde de la tarta, en forma de corazón o en cualquier otra forma que haga referencia al motivo por el que se ha hecho la tarta.

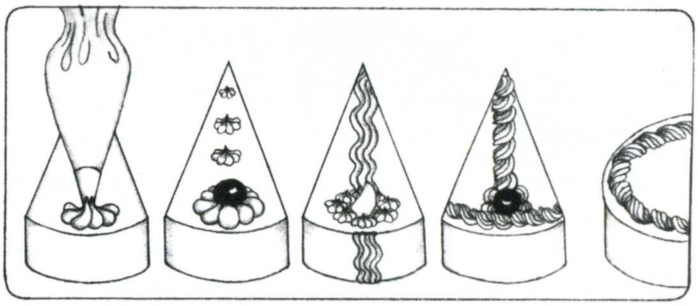


Fig. 60.—A base de rosetas y guirnaldas hechas con la boquilla estrellada se pueden hacer múltiples combinaciones sobre tartas. Las rosetas quedan muy bien si se decoran con frutas.

Letras y números dulces

Para hacer números o palabras, y también flores, mariposas y figuritas, se necesita un baño especial para aplicar con boquilla.

Baño de clara de huevo para boquilla

Se prepara primero un baño de clara de huevo como se describe en la receta de la página 39. Se añade gota a gota un poco de zumo de limón y la cantidad de azúcar en polvo que sea necesaria para que el baño sea estable. Si se desea que el baño tenga un color determinado, se tiñe con unas gotas de colorante o con un poco de zumo de fruta, añadiendo en este caso más azúcar en polvo.

Baño de chocolate para boquilla

Para este baño de chocolate es preciso hacer previamente un almíbar. Se mezclan 500 g de azúcar con 400 cm^3 de agua y se lleva a ebullición sin dejar de remover hasta que la mezcla quede totalmente transparente y clara. Tarda unos 8 minutos. El azúcar queda entonces líquida y se puede conservar casi indefinidamente en una botella.
Para este baño de chocolate especial para aplicar con boquilla se desmenuza una cucharada colmada de cobertura y se disuelve al baño maría. Sacar la cobertura del baño maría y, cuando esté casi fría, mezclarla con unas 3 cucharaditas de almíbar. El baño debe quedar muy suave y brillante; si es necesario, añadir 1-2 cucharaditas más de almíbar.
Estos dos baños especiales se aplican con ayuda de una bolsita de papel barba que hace las veces de boquilla. En la página 42 explicamos la confección de las bolsitas.

Confección de las bolsas:
Doblar en diagonal un trozo de papel barba cuadrado y cortarlo por la mitad, de manera que se obtengan dos triángulos, que pueden utilizarse para baños de distinto color.
Formar dos cucuruchos con los triángulos.

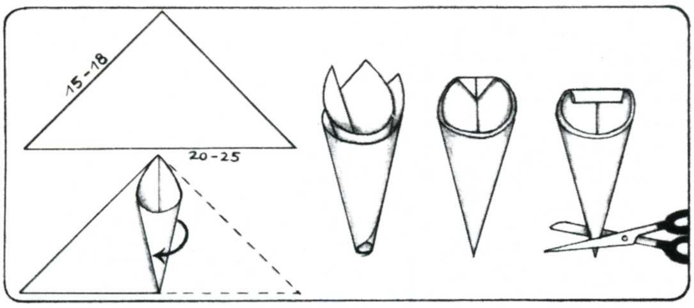


Fig. 61.—Para confeccionar una bolsa que haga las veces de boquilla, se corta un triángulo de papel barba, se forma un cucurucho y se doblan dos veces los extremos en el lado de la unión. ¡Cortar derecha la punta inferior! Cuanto más pequeño sea el agujero, tanto más fino resulta el «hilo».

Doblar arriba en la parte de la unión para que la bolsa quede bien unida.
Cortar con la tijera la punta de la bolsa en línea recta. ¡Esto es importante, ya que sólo de este modo se obtiene un «hilo» uniforme! Cuanto más arriba se corte la punta, más grueso será el «hilo».
Es preferible ensayar primero los números o las letras sobre el papel barba o papel de aluminio. Hay que tener la precaución de no colocar la bolsa muy cerca de la superficie. El «hilo» debe salir de la bolsa algo fluido, ya que sólo de este modo pueden modificarse las formas.
Una gran ayuda consiste en dibujar previamente con la aguja de hacer punto fina la superficie a pintar —letras, números o figuritas— y repasar a continuación el dibujo con el baño.

Los modelos siguientes pueden servir de sugerencia para creaciones propias.

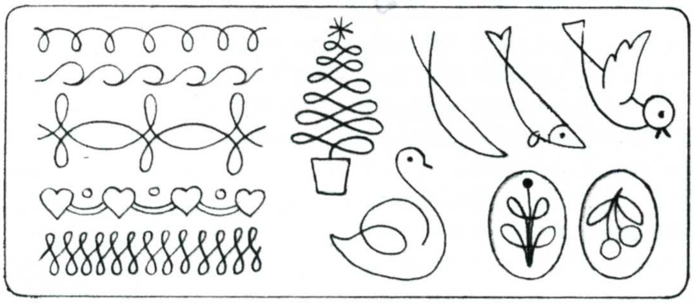
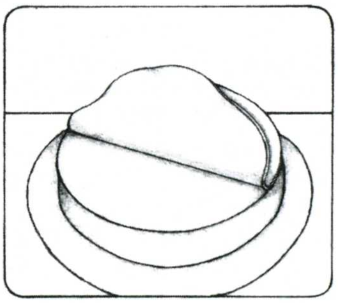


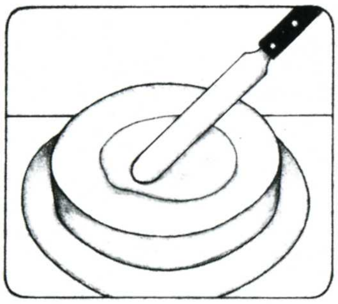
Fig. 62.—Las líneas y figuritas sencillas que se quieran confeccionar con la boquilla es preferible dibujarlas previamente en papel y pasar el dibujo con cuidado a la tarta utilizando una aguja de hacer punto. De este modo puede repasarse fácilmente con el baño especial para aplicar con boquilla.

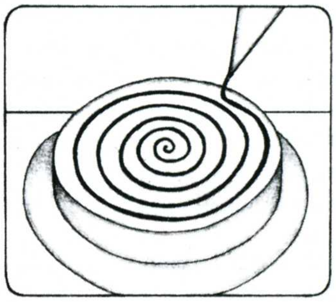
Por ejemplo, el baño de una tarta de ron, aplicado con boquilla y de efecto tan brillante, se realiza de esta forma tan sencilla:

Fig. 63.—Cubrir primero la tarta de ron con una lámina delgada de mazapán.

Fig. 64.—Recubrir la placa de mazapán y el borde de la tarta con un baño claro.







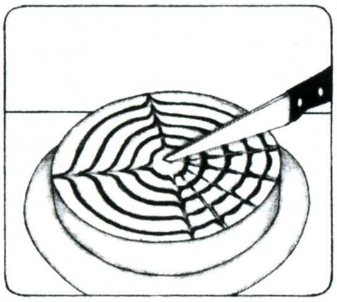


Fig. 65.—Aplicar con la bolsita el baño oscuro de dentro hacia fuera en forma de espiral.

Fig. 66.—Mientras el baño está blando todavía, estirar hacia fuera con un cuchillo las líneas ocuras. De este modo se logra el dibujo típico de la tarta de ron.

Cómo dar forma, enrollar y trenzar

En repostería cuando no se utiliza un molde hay que dar forma a la masa con las manos, o bien hay que extender la masa con el rodillo y cortar pastas con el cortapastas, o rombos, tiras, etc., con el cortapastas o con un cuchillo. Este tipo de repostería se cuece sobre la bandeja del horno. Entre las piezas más sencillas a las que se da forma con la mano se encuentran los panecillos. Para que todos ellos tengan el mismo tamaño lo mejor es pesar porciones de 50-60 g de masa y formar bolas con las manos enharinadas. Según el aspecto que se desee dar, se pueden aplanar las bolas, darles forma ovalada y/o darles unos cortes. Para dar forma al pan de Navidad se encuentran instrucciones exactas en la página 14. Los dibujos siguientes muestran cómo se da forma a otros tipos de masa algo más complicados.

Cómo dar forma, enrollar y trenzar

Cómo recortar la masa

Si no se dispone de cortapastas, se pueden recortar pastas muy bonitas con vasos de distinto tamaño y un dedal. O bien, como ya hemos dicho, se recortan tiras, rombos, cuadrados o triángulos con la rueda dentada o con un cuchillo.

Empanadillas rellenas

Extender la masa hasta que tenga un grosor de ½ cm aproximadamente, recortar cuadrados de 15 cm de lado y poner un poco de relleno en el centro.
Pintar las cuatro esquinas con yema de huevo batida y unirlas en el centro apretando bien.
De los restos de masa, recortar pastas redondas con un dedal o una copa de licor y pegarlas en el centro con yema de huevo.

Cuernecillos

Extender la masa y cortar cuadrados del mismo tamaño o triángulos alargados. En los cuadrados poner el relleno en una esquina, aunque de forma que el borde quede libre, en los triángulos poner el relleno en el lado más estrecho.
Enrollar los cuadrados en diagonal y los triángulos desde el lado estrecho hacia la punta. Pintar la punta con yema de huevo batida y apretar fuerte. Doblar ligeramente los cuernecillos.

Medias lunas

Sobre una lámina de masa extendida en forma rectangular marcar la línea central y líneas transversales del mismo tamaño. Repartir el relleno entre las líneas transversales en el lado próximo a la línea central y doblar la lámina de masa por encima del relleno y apretar bien los bordes.
Con un vaso recortar medias lunas en la masa doblada y de forma que el relleno quede en el centro.

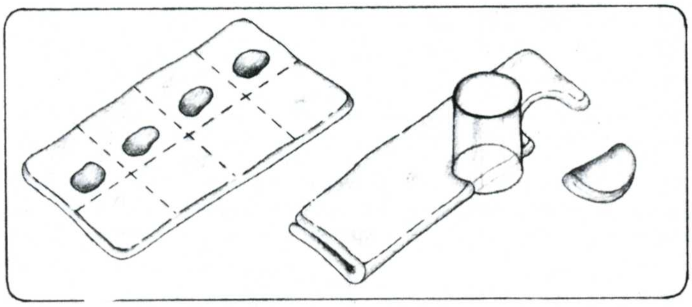


Fig. 67.—Para hacer medias lunas rellenas, colocar el relleno en un lado de la lámina de masa. Doblar por la mitad la lámina de masa y cortar medias lunas con un vaso. Volver a extender los restos de masa y repetir la operación.

Lazos

Formar tiras redondas del mismo grosor y longitud con los bordes adelgazados. Formar lazos con las tiras y sujetar los extremos a los lados más gruesos presionando ligeramente.

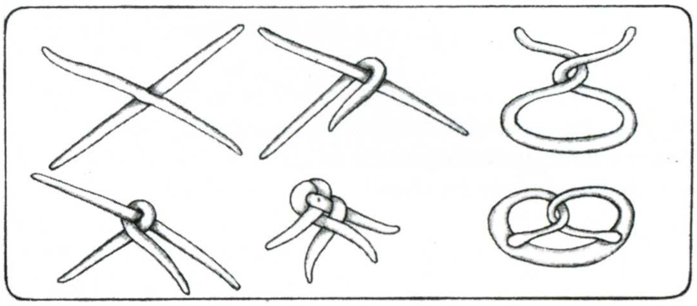


Fig. 68.—De este modo se forman lazos y pequeñas trenzas cuádruples con dos tiras. Un ejemplo son las trenzas de azafrán, receta página 222.

Ruedas, caracoles, nudos

Enrollar por arriba y por abajo, y en dirección opuesta, los extremos de dos tiras redondas de masa del mismo grosor y longitud.
Unir en el centro las tiras presionando y seguir enrollando los extremos hasta que se toquen con la parte central.
Enrollar en dirección contraria los extremos de una tira de masa alargada hasta que se toquen en el centro en forma de caracol.

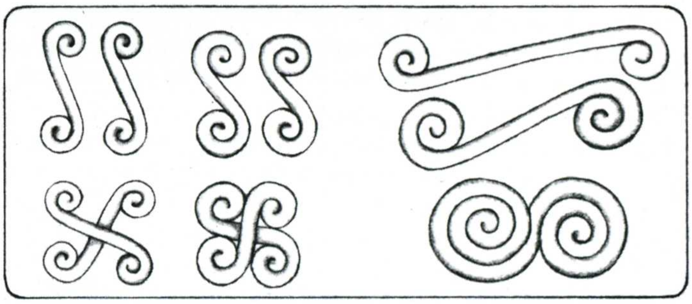


Fig. 69.—Formas habituales de la repostería de pequeño tamaño son los caracoles y los molinillos. Estas formas son muy sencillas de realizar. (Importante para la receta de panecillos trenzados de la página 219).

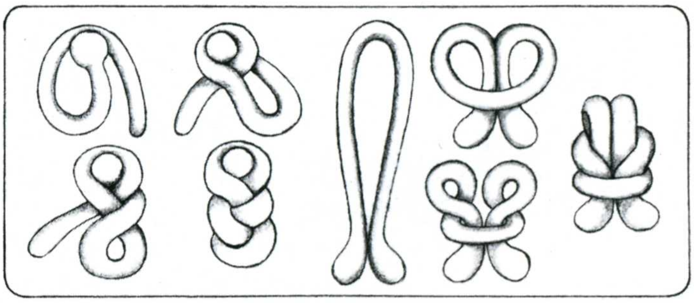


Fig. 70.—Los panecillos trenzados, receta página 219, pueden hacerse también con una tira de masa engrosada en forma de bola en uno o en ambos extremos.

Engrosar en forma de bola el extremo de una tira alargada de masa. Anudar la tira de masa alrededor de esta bola y trenzarla como puede verse en el dibujo.
Engrosar en forma de bola los dos extremos de una tira de masa y anudar la tira por encima de las dos bolas, puestas una al lado de la otra.

Trenzas de masa

Para las distintas clases de trenzas se necesitan tiras de masa del mismo grosor, tiras adelgazadas en ambos extremos o tiras adelgazadas en un solo extremo.

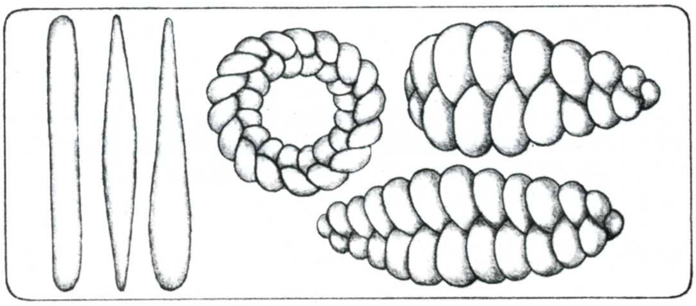


Fig. 71.—Las trenzas o coronas pueden formarse a base de tiras de masa de un grosor uniforme, o bien adelgazadas en uno o en ambos extremos. La forma de las tiras es lo que proporciona el aspecto peculiar a la obra.

Para hacer una corona trenzada se necesitan tres tiras adelgazadas en un extremo. Se hace una trenza normal y se unen los extremos de manera que no se vea la unión.
Para un pan de Navidad en forma de trenza lo mejor es utilizar tiras del mismo grueso. Independientemente de que la trenza se haga con tres, cuatro, cinco, seis o siete tiras, se empieza siempre por la mitad.
Si la trenza se hace con más de tres tiras, hay que tener en cuenta que las dos tiras de los extremos tienen que colocarse en el centro por encima de las tiras interiores.
Una vez hecha la mitad de una trenza de cinco tiras, hay que darle la vuelta, es decir, la parte de arriba pasa a ser la parte de abajo; sólo entonces se puede terminar la segunda mitad de la trenza.

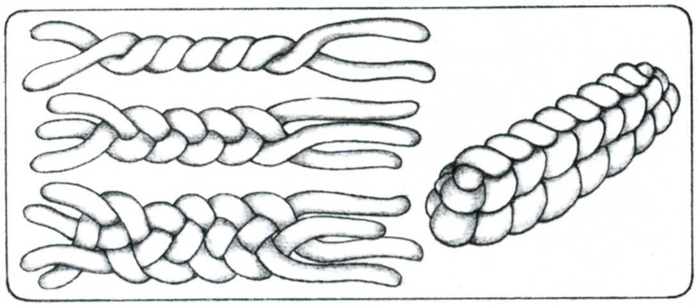


Fig. 72.—Si se confecciona una trenza con más de tres tiras, las tiras de los extremos se llevan hacia el centro por encima de las demás. Para hacer una trenza artística, se confecciona primero una trenza de cuatro o cinco tiras, encima de ella se coloca una trenza triple, y sobre ésta una de dos tiras.

Planes de trabajo

Para la casita de los cuentos de la página 152 se cortan patrones de cartón del tamaño adecuado según el dibujo. El suelo y las dos vertientes del tejado se cortan con un cuchillo afilado en una lámina de masa de 1 cm de grueso. Las dos fachadas y paredes laterales se cortan de una masa compuesta de tiras, ya cocida y todavía caliente. De los restos de masa, estirados hasta tener un grosor de ½ cm, se cortan la valla, las contraventanas, la puerta, la chimenea y trocitos pequeños para adornar.

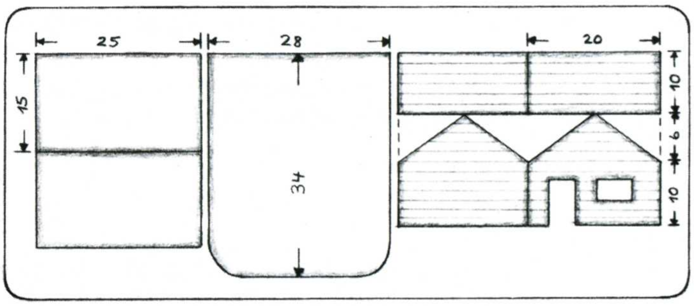


Fig. 73.—Los patrones para la casita de los cuentos de la página 152 se pueden dibujar y cortar a las medidas adecuadas según este esquema. Como complemento, hay que añadir una chimenea y algunas pastas para adornar las paredes.

Si se prefiere hacer una casa de tejado alto en lugar de esta más baja, la masa para las dos paredes frontales y laterales se estira hasta que tenga 1 cm de grosor, y la masa para el tejado y la chimenea, hasta que tenga ½ cm. Para cortar la masa no cocida se utilizan patrones como los que sugerimos en el dibujo y se decora la casa a voluntad. El suelo de esta casa alta puede ser algo más pequeño o bien se puede organizar un jardín de azúcar en la superficie disponible.

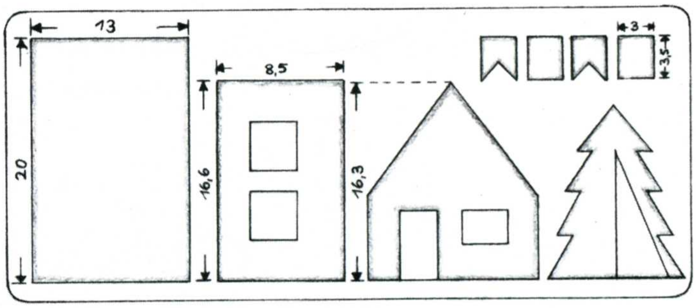


Fig. 74.—Aquí la versión para una casita de tejado más alto. La placa para el suelo puede hacerse del tamaño que se desee y «plantarse» con abetos.

Si se desea decorar la casita con unos abetos, se cortan los patrones según el modelo indicado; los tamaños pueden variar. Los patrones pueden utilizarse también para pastas en forma de abeto. Sin embargo, cuando se pretende colocar los abetos alrede-

dor de la casa se necesita un triángulo de sostén por cada árbol. Éstos se cuecen al mismo tiempo y se sujetan con un baño de azúcar a la cara posterior de los árboles.

Cesta de Pascua trenzada

Con tiras de masa de 20-35 cm de largo se trenza en primer lugar una reja, empezando por el centro. Se cortan las tiras de masa que sobresalgan en los extremos.

Colocar la reja sobre una fuente redonda, resistente al fuego, de 17 cm de diámetro. Con dos tiras de masa se forma un cordón alrededor del borde de la fuente, se pinta con yema de huevo batida y se coloca al borde de la fuente apretando los extremos. Se pinta, asimismo, toda la cesta con yema de huevo batida. Para el pie de la cesta se enrollan dos tiras de masa más gruesas hasta formar un cordón de 40 cm de largo; se coloca el cordón alrededor de un anillo de papel de aluminio preparado con anterioridad, se untan los extremos de la masa con yema batida y se unen apretando. Para hacer el asa se forma un cordón con dos tiras largas del mismo grosor, se mete un alambre y se le da la forma de asa adecuada al tamaño de la cesta. Los dos extremos del alambre se dejan libres, ya que se introducen después en la cesta.

Con la masa restante se forman tres tiras del mismo grosor, se hace una trenza para el borde superior de la cesta y se coloca encima en forma de anillo. El anillo debe corresponder al perímetro de la cesta. Se untan con yema de huevo los extremos del anillo y se unen apretando bien.

Cocer todas las partes de la cesta como se indica en la receta de la página 203 y dejar enfriar una noche. Unir las distintas partes con un baño de azúcar y colocar el asa pinchando el alambre en la cesta.

Fig. 75.—Para la cesta de Pascua, receta página 203, se trenza un enrejado con tiras de masa alargadas empezando por el centro.

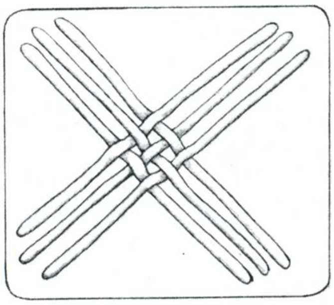
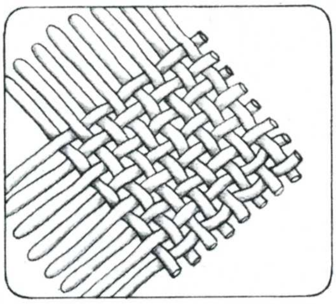
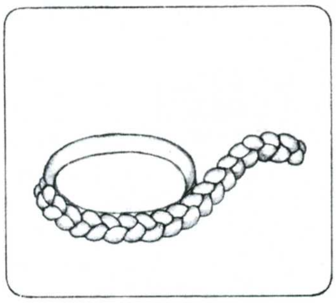


Fig. 76.—La reja de masa debe ser tan grande como para que pueda cubrirse con ella la fuente. Cortar los bordes irregulares de las tiras.





Fio. 77.—Para el pie de la cesta, formar un cordón de 40 cm de largo con dos tiras de masa más gruesas, colocarlo alrededor de un anillo de papel de aluminio preparado con anterioridad, untar los extremos con yema de huevo y apretar.

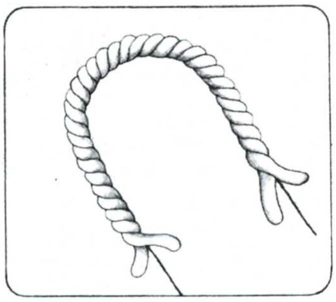


Fig. 78.—Para el asa, formar un cordón con dos tiras más delgadas, doblar un alambre en forma de asa e introducirlo en el cordón. Dejar libres los extremos del alambre, ya que se utilizan más tarde para pinchar el asa en la cesta.

Fig. 79.—Colocar el enrejado de masa sobre una fuente resistente al horno. Formar un cordón alrededor del borde de la fuente con dos tiras de masa.

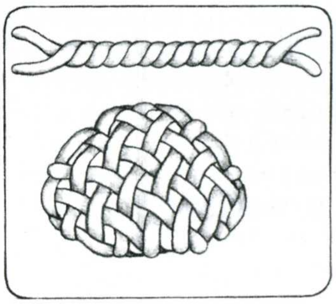
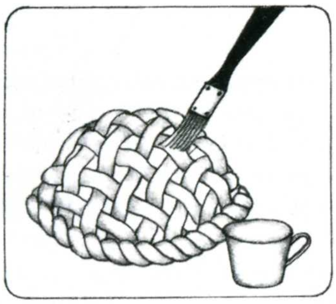


Fig. 80.—Untar el cordón con yema de huevo, colocarlo al rededor del borde y apretar los extremos. Untar toda la cesta con yema de huevo.



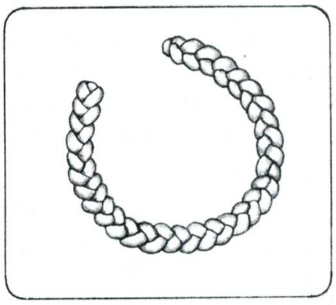


Fig. 81.—Con la masa restante, formar tres tiras y tejer una trenza para el borde superior de la cesta. Formar un anillo, untar con yema de huevo los extremos y unir apretando bien.

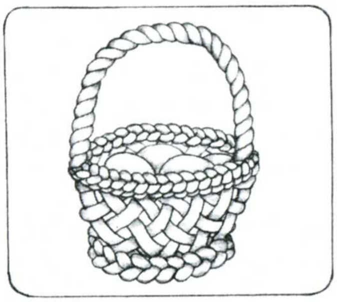


Fig. 82.—Untar con yema de huevo batida todas las partes de la cesta, hornear como indica la receta y dejar reposar por la noche. Pegar las partes de la cesta con un baño de azúcar y pinchar el asa por los extremos de alambre.

Algunos trucos experimentados

Para comenzar la práctica

- Las manzanas, peras y plátanos se ennegrecen rápidamente una vez pelados y troceados. Si se rocían inmediatamente con zumo de limón —las cantidades grandes se ponen en agua de limón— conservan su color.
- La repostería a base de manzanas resulta mejor si éstas son un poco ácidas, como, por ejemplo, las reinetas.
- Si se coloca una masa entre dos pliegos de papel barba enharinados, resulta mucho más fácil estirarla con el rodillo.
- Si por cualquier razón se carece de tiempo para hornear una masa quebrada ya preparada, se envuelve en papel de aluminio o papel barba y se guarda en el frigorífico. Puede conservarse así hasta una semana. No se estira o se da forma hasta que se vaya a hornear.
- La repostería con una proporción elevada de frutos secos permanece fresca y jugosa después de cortada si se vuelve a poner en el molde y se envuelve todo él con papel de aluminio.
- La fruta congelada puede hornearse sin descongelar siempre que no haya sido congelada en bloque y pueda separarse todavía congelada. Puede utilizarse para una tarta de frutas hundidas o para cubrir masa quebrada u hojaldre. Para que las frutas no ablanden el fondo de la tarta al descongelarse se espolvorea éste con pan rallado o nueces ralladas o bien se unta con mermelada.
- Las especias no conservan su aroma más de un año, y ello sólo si se conservan en recipientes herméticos y opacos. Lo mejor es comprar las especias sin triturar y anotar en el recipiente la fecha de su compra.
- La repostería a base de miel permanece blanda si se coloca debajo de la tapa de la caja en que se guarde un pañito empapado en ron.
- El baño de chocolate evita durante largo tiempo que un pastel se seque; sin cortar se mantiene completamente fresco durante una semana.
- El requesón como componente de una masa hace el pastel particularmente esponjoso. Estos pasteles, no obstante, deben consumirse de inmediato, ya que se resecan rápidamente.
- La repostería a base de clara de huevo y los almendrados no se pegan al papel barba una vez horneados si se desprenden inmediatamente de la bandeja del horno junto con el papel y se colocan sobre un paño de cocina grande húmedo.
- Los rellenos de tartas blandos se salen con facilidad al cortar la tarta. Para evitarlo se corta la capa superior de bizcocho en 12 ó 16 porciones y sólo entonces se cubre con ella la última capa de crema o de nata.
- El papel grasa ahorra tiempo y trabajo. Para hacer pastas de todo tipo se cubre la bandeja del horno con papel grasa. La bandeja no necesita entonces ser engrasada y permanece limpia, las pastas se desprenden fácilmente del papel una vez frías y no se rompen con tanta facilidad. Este papel puede usarse varias veces.
- Los adornos con manga pastelera requieren un poco de prác-

tica. Para no estropear una crema de mantequilla o nata haciendo demasiadas pruebas lo mejor es ensayar primero con «nata falsa». Para ello se hace un puré de patata de bolsa, echándole la cantidad de agua necesaria para que tenga la consistencia adecuada.

- Si de la prueba del palillo se deduce que un pastel debe cocerse unos minutos más, pero la superficie está bien tostada, se coloca un trozo de papel barba doblado o de papel de aluminio sin doblar por encima del pastel.
- Volcar un pastel de molde a la rejilla resulta más fácil si se coloca la rejilla encima del molde, se agarran ambos con paños de cocina y se procede a volcar el pastel.
- Si se desea dividir por la mitad una bolsita de levadura en polvo, se alisa primero el contenido para que quede uniformemente repartido. Se dobla la bolsa por la mitad, de manera que el contenido se desplace hacia los lados, y se corta con la tijera.

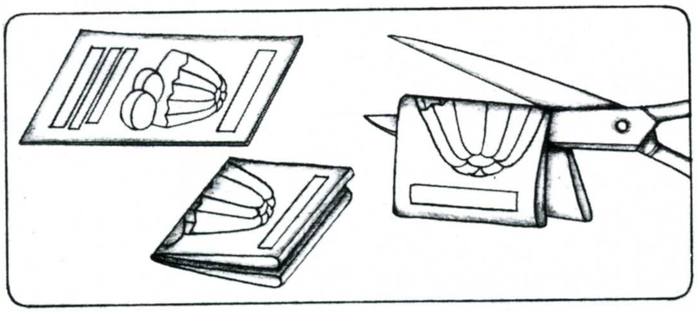


Fig. 83.—El contenido de una bolsita de levadura en polvo puede dividirse fácilmente por la mitad si se reparte primero el polvo uniformemente y después se dobla y se corta la bolsa.

- La nata montada que haya sobrado después de adornar una tarta se pone con la manga pastelera en forma de motas, rosetas o guirnaldas sobre papel de aluminio y se congela. Una vez congelada se envuelve, se etiqueta y se puede disponer de ella como decoración en cualquier momento. Una vez sacados del congelador, estos adornos se descongelan en unos minutos.
- La crema que vaya a utilizarse para rellenar y adornar una tarta se divide en dos porciones: la más pequeña se vierte inmediatamente en la manga pastelera, mientras que con la porción mayor se rellena y se recubre la tarta. Si se trabajara con la totalidad de la crema al rellenar y recubrir, podrían desprenderse partículas de tarta, que luego estropean la decoración.
- Para rellenar y adornar una tarta, así como para espolvorear el borde, se colocan debajo varias tiras de papel fuerte o papel de aluminio. De este modo no se mancha el plato o el papel de encaje que se pone debajo de la tarta. Las tiras de papel se retiran con facilidad una vez terminado el trabajo.
- Los pasteles de queso y las tartas de queso y nata se dejan en el horno apagado y abierto hasta que éste haya adquirido la temperatura ambiente. De este modo no se estropea con tanta facilidad la crema.
- La repostería de masa fermentada y de hojaldre se pinta a menudo con yema de huevo antes de meterla en el horno. La superficie presenta un aspecto particularmente apetitoso una vez cocida si se dan dos o tres manos de yema de huevo. Dejar secar cada mano antes de dar la siguiente.
- Si a pesar de todas las precauciones el pastel queda demasiado oscuro, se puede salvar rascando la superficie quemada con un cuchillo o incluso cortándola y recubriendo con un baño espeso de azúcar o de chocolate.
- Los fondos de bizcocho deben reposar un mínimo de 2 horas antes de cortarse, aunque lo mejor sería toda una noche.
- Las tartaletas o barquillas de masa quebrada pueden hacerse en doble cantidad de la necesaria y conservarse hasta 4 semanas en una caja de lata bien cerrada.
- Las claras de huevo para repostería con merengue pueden ir juntándose poco a poco. Si sólo se necesita la yema del huevo para un pastel o un plato determinados, se guarda la clara ligeramente batida en un recipiente con cierre de rosca o se congela en una caja adecuada a este fin. Una vez descongeladas, pueden utilizarse como frescas.
- El recorte de masa con pequeñas figuras resulta más fácil si se pasan las figuras brevemente por harina cada vez que se van a utilizar.
- Si al verter la masa en el molde caen algunas gotas por fuera, es imprescindible limpiarlas antes de meter el molde en el horno, ya que de lo contrario se queman y forman una costra en el molde.
- Antes de cada uso se debe comprobar si el borde y el fondo de los moldes desmontables cierran bien. Si el molde no cierra bien, la masa gotea a la chapa del horno y se quema. Si es necesario, se forran con papel barba los moldes desmontables que ya no cierren muy bien.
- Si al hacer pastas se hacen una o dos de prueba, se puede ver exactamente cuánto ocupan y se aprovecha mejor el espacio de la bandeja del horno.
- Para trabajar hay que colocar la bandeja del horno sobre un paño húmedo. De este modo no se desplaza de un lado a otro y las superficies de trabajo no reciben arañazos.
- Si se da uno cuenta demasiado tarde de que no hay en casa azúcar en polvo para tamizar sobre un pastel, se pulveriza azúcar refinada corriente en la batidora.

Antes de empezar:

- Preparar todos los utensilios necesarios, sin olvidar los pequeños, como cucharas, cuchillos, brocha, varillas, espátula, paños de cocina y papel absorbente.
- La repostería es una ciencia exacta, por lo que hay que pesar o medir exactamente todos los ingredientes necesarios. Los huevos deberían tener siempre un peso medio de 60-65 g, de lo contrario hay que equilibrar la diferencia de peso (los huevos se pesan con cáscara).
- Sacar con tiempo los ingredientes del frigorífico para que todas las sustancias tengan la temperatura ambiente al comenzar a trabajar. Eventualmente ablandar la mantequilla o margarina en un recipiente al baño maría; en algunos tipos de masa se trabaja mejor de este modo.
- Calentar los líquidos a la temperatura que se indique en la receta.
- En nuestras recetas se habla siempre de «harina tamizada». Con ello nos oponemos conscientemente a las teorías más modernas, pero al tamizar la harina se evita que grumos o impurezas perjudiquen el resultado final. Por esta razón creemos que realmente merece la pena el pequeño esfuerzo de tamizar la harina.
- En caso de utilizar una batidora eléctrica o un brazo eléctrico es preferible montar primero las claras de huevo a punto de nieve y reservarlas en el frigorífico hasta que se vayan a utilizar. De este modo se garantiza que no haya rastros de grasa o de yema de huevo en varillas y fuentes, los cuales podrían perjudicar la calidad de las claras a punto de nieve.
- Si en la receta se indica que la masa se debe trabajar, extender, etc., sobre una superficie enharinada, esta superficie debe espolvorearse con muy poca harina. De lo contrario, la masa absorbe cantidades de harina no previstas en la receta y modifica su consistencia.
- Los limones o naranjas cuya corteza haya de rallarse no deben haber sido tratados con pesticidas. Por si acaso, lavar varias veces con agua caliente y secar los cítricos antes de rallar la corteza.
- Cuando las cantidades de ingredientes se indican en cucharadas o cucharaditas se hace referencia siempre a una cucharada rasa. De lo contrario se indica expresamente una cucharada colmada o media cucharada. Para medir con la cuchara las cantidades expresadas en gramos indicamoa a continuación las orincipales medidas:

Ingredientes:	1 cucharada:	1 cucharadita:
Harina	10 g	3 g
Fécula	9 g	3 g
Pan rallado	10 g	3 g
Azúcar	12 g	4 g
Azúcar en polvo	10 g	3 g
Cacao en polvo	8 g	2 g
Nueces ralladas	20 g	6 g
Mantequilla/margarina	15 g	5 g

- Si para un tipo de masa hay que engrasar los moldes o la bandeja del horno, espolvorearlos con pan rallado o harina o forrarlos con papel barba, se debe comenzar el trabajo por este proceso. De este modo, una vez preparada la masa no se producen retrasos antes de la cocción. Este dato es importante sobre todo en la masa de bizcocho y masa batida.
- Al leer una receta debe comprobarse siempre cuál es el momento apropiado para calentar el horno. El horno eléctrico se debe calentar 15-20 minutos antes de introducir el pastel; el horno de gas, unos 5 minutos antes.
- Si se utiliza una bandeja de horno, se coloca la parrilla a la altura adecuada cuando se vaya a calentar el horno. Los moldes se colocan siempre sobre la parrilla, nunca sobre la bandeja del horno.
- Si un pastel se tuesta demasiado rápido durante la cocción, se cubre la superficie con un papel barba doblado o con papel de aluminio sin doblar.
- Jamás debe abrirse el horno demasiado pronto para ver cómo va la cocción. Determinados tipos de masa no lo toleran en absoluto. Si son pastas planas lo que se está haciendo, se puede mirar a los 5 minutos; si son tartas altas, fondos de bizcocho o buñuelos de viento, nunca durante los primeros 15-20 minutos de cocción.
- Al hacer tartas y pasteles altos es imprescindible realizar la prueba del palillo (→ página 296) al finalizar el tiempo de cocción indicado para comprobar si el pastel está realmente en su punto. Si es necesario, se deja otros 10-15 minutos en el horno, eventualmente con la superficie tapada.
- Es conveniente familiarizarse sobre todo con las recetas básicas. En ellas se explican detenidamente todas las fases de trabajo y se hace especial referencia a los detalles importantes.
- Si al leer una receta no se tiene seguridad sobre lo que quiere decirse con una determinada expresión o proceso de trabajo, no hay más que consultar el índice de materias para informarse.

El signo ◇

El signo ◇ en las listas de ingredientes significa que todos los mencionados hasta ese lugar se utilizan para un determinado proceso de trabajo. Los ingredientes restantes pertenecen al relleno, decoración, etc.

Los pasteles de frutas más apreciados

Pastel de arándanos con merengue

450 g de arándanos congelados ◇
250 g de harina, 1 pellizco de sal, 125 g de mantequilla, 1 huevo, 1 bolsita de vainilla en polvo, 100 g de azúcar ◇
2 cucharaditas de fécula, 1 cucharada de azúcar ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
½ taza de mermelada de uva espina o de grosella, 3 claras de huevo, 6 cucharadas de azúcar en polvo

Dejar descongelar los arándanos tapados. Amasar la harina tamizada junto con la sal, la mantequilla, el huevo, la vainilla y el azúcar. Dejar reposar esta masa quebrada tapada 1-2 horas en el frigorífico.

Dejar escurrir los arándanos; reservar el jugo. Disolver la fécula en agua fría y llevar a ebullición junto con el azúcar y el jugo de arándanos. Incorporar los arándanos y dejar enfriar todo. Calentar el horno a 180°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y poner encima los garbanzos para que no se abombe (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer este fondo 15 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Enfriado el fondo, untarlo con la mermelada y rellenarlo con los arándanos. Montar las claras junto con el azúcar en polvo. Con la manga pastelera disponer el merengue en forma de reja sobre los arándanos y dejar que se dore ligeramente bajo el grill. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla.

Pastel campesino de ciruelas

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo ◇
1 ½ kg de ciruelas rojas, 2 cucharadas de azúcar gruesa

Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y repartir sobre ella la mantequilla en copos. Esparcir el azúcar sobre la harina y echar el huevo en el centro. Con las manos lo más frías posible, amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada dúctil. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Lavar las ciruelas, deshuesarlas y cortarlas de modo que queden unidas por abajo. Calentar el horno a 220°.

Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable de 24-26 cm de diámetro. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cubrirla de modo uniforme con las ciruelas bien juntas en forma de rosa. Esparcir por encima el azúcar gruesa. Cocer el pastel 20-30 minutos a altura media. Dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo
Este pastel debe acompañarse con nata montada.

Los pasteles de frutas más apreciados

Pastel fino de ciruelas

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
1 kg de ciruelas rojas, 3 cucharadas de agua, 100 g de azúcar, 6 hojas de gelatina blanca, 4 cucharadas de fécula, 2 cucharadas de nueces ralladas ◇
1/8 de l de nata líquida, 12 medias nueces

Amasar la harina tamizada junto con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 190º. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y repartir por encima los garbanzos para que no se abombe (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer la masa 20 minutos a altura media. Retirar los garbanzos y dejar enfriar este fondo. Lavar y deshuesar las ciruelas y cocerlas 5 minutos con el agua y el azúcar. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría. Disolver la fécula en agua fría, agregarla a las ciruelas y llevar a ebullición. Mezclar las nueces. Agregar la gelatina exprimida a la pasta de las ciruelas y rellenar con esta mezcla el pastel. Dejar cuajar en el frigorífico. Montar la nata y adornar el pastel con ésta y con las medias nueces.

Pastel de albaricoques

500 g de harina, 1/4 l de leche templada, 30 g de levadura prensada, 80 g de mantequilla, 1 huevo, 1 pellizco de sal, 2 cucharadas de azúcar ◇
1 kg de albaricoques, 500 g de requesón, 3 huevos, 3 cucharadas de fécula, el jugo y la corteza rallada de 1/2 limón, 3 cucharadas de almendras en láminas
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una bandeja de horno con mantequilla. Tamizar la harina sobre una fuente. Hacer un hoyo en el centro y mezclar en él la levadura desmenuzada con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa de levadura, tapada, 15 minutos.

Derretir la mantequilla y mezclar con el huevo, la sal, el azúcar, toda la harina y la masa previa de levadura. Amasar hasta que salgan burbujas y dejar fermentar de nuevo tapada 15 minutos. Lavar, dividir por la mitad y deshuesar los albaricoques. Mezclar el requesón con los huevos, la fécula, el jugo de limón, la ralladura y el azúcar.

Extender la masa fermentada, ponerla sobre la bandeja del horno, untar por encima con el requesón y cubrir con los albaricoques. Esparcir por encima las almendras. Dejar fermentar de nuevo el pastel 15 minutos. Calentar el horno a 220º. Cocer el pastel 35-40 minutos a altura media. Dejar que se enfríe un poco, cortarlo en porciones y retirarlo de la chapa.

Los pasteles de frutas más apreciados

Pastel de grosellas

200 g de harina, 100 g de mantequilla, 5 cucharadas de azúcar, 1 huevo ◇
500 g de grosellas, 3 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 125 g de almendras peladas ralladas, 3 claras de huevo ◇
½ taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasar con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Desprender las grosellas de los tallitos, lavarlas bajo el grifo y dejarlas escurrir. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar con las almendras. Batir las claras junto con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la mezcla de yema y almendra. Mezclar de igual modo las grosellas con esta crema. Calentar el horno a 190º.

Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Pinchar la masa varias veces con un tenedor, repartir el relleno por encima y alisar la superficie. Cocer el pastel 40 minutos a altura media.

Dejar enfriar 5 minutos dentro del molde y poner luego sobre una rejilla. Una vez enfriado del todo, espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Pastel de cerezas

300 g de cerezas ◇
5 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 80 g de mantequilla o margarina, 180 g de harina, ½ bolsita de levadura en polvo,
5 claras de huevo ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla o margarina y harina

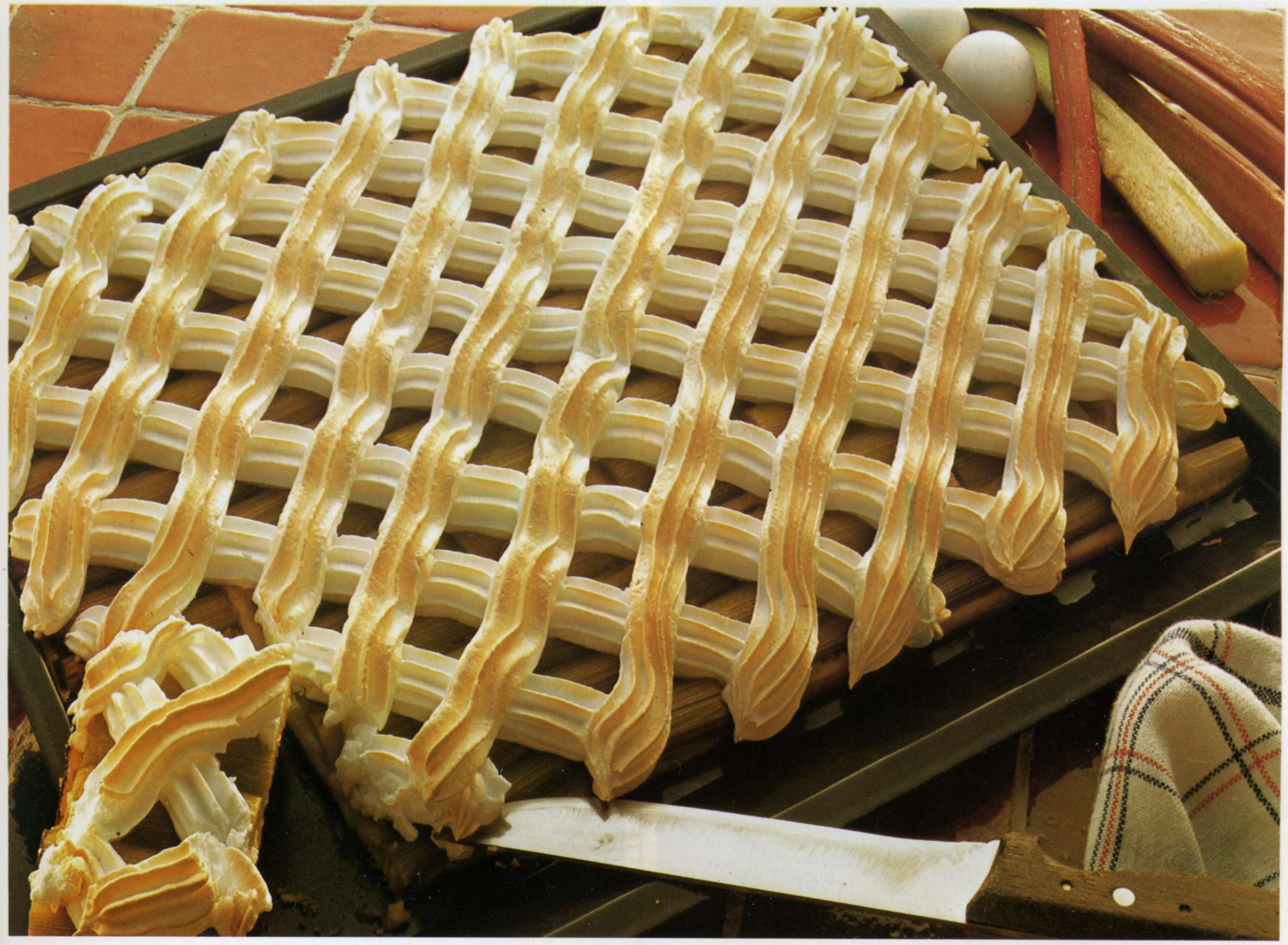
Quitar los tallos, lavar, dejar escurrir y deshuesar las cerezas. Engrasar un molde de tartas o uno desmontable de 26 cm de diámetro y espovorearlo con harina. Calentar el horno a 190º.

Batir las yemas con la mitad del azúcar y la mantequilla o margarina hasta obtener una mezcla espumosa. Poco a poco, incorporar de abajo arriba la harina tamizada junto con la levadura en polvo a la mezcla de yemas. Montar las claras junto con el resto del azúcar e incorporar de abajo arriba a la masa. Echar la masa en el molde y repartir por encima las cerezas, hundiéndolas un poco en ésta con el mango de un cucharón. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media. Durante la cocción, las cerezas se hunden en la masa. Sacar el pastel del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo

También se puede hacer el pastel con trocitos de ruibarbo, uvas espinas o frambuesas.

Los pasteles de frutas más apreciados



Pastel quebrado de ruibarbo

300 g de harina, 200 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar, 1 yema de huevo ◇
1 ½ kg de ruibarbo ◇
3 claras de huevo, 150 g de azúcar

Tamizar la harina sobre una tabla de amasar. Repartir la mantequilla o margarina en copos sobre la harina, esparcir el azúcar por encima y echar la yema en el centro. Amasar los ingredientes con las manos frías a ser posible, de manera rápida y de dentro a fuera, hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Lavar y secar el ruibarbo y quitar la fina piel externa desde arriba hacia abajo. Cortar los tallos de ruibarbo en trozos como de un dedo de largo. Calentar el horno a 200º.

Sobre una superficie enharinada extender la masa al tamaño de la bandeja del horno. Hacer un rollo flojo con la lámina de masa, poner sobre la bandeja del horno y desenrollarla. Pincharla varias veces con un tenedor. Poner uno junto a otro los trozos de ruibarbo sobre la masa. Cocer el pastel 30 minutos a altura media.

Batir las claras a punto de nieve, al tiempo que se añade poco a poco el azúcar. Introducir este merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada. A los 30 minutos de cocción sacar el pastel del horno y dejarlo enfriar un poco. Adornar el pastel con el merengue en forma de rejilla diagonal bien regular. Dorar el merengue 10 minutos bajo el grill del horno hasta que tome un ligero color.

Dejar enfriar un poco el pastel, cortarlo en porciones iguales, retirarlo de la chapa y dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Quien encuentre trabajoso formar la rejilla de merengue con la manga pastelera, puede extender el merengue por toda la superficie del ruibarbo con una espátula o un cuchillo. El pastel no tendrá entonces tanta presencia, pero sabrá igual de bien. En lugar del ruibarbo se pueden emplear también grosellas, uvas espinas o arándanos. Si estas frutas resultaran demasiado ácidas, se añaden 2-3 cucharadas de azúcar gruesa esparcidas sobre la fruta.

Los pasteles de frutas más apreciados

Pastel de manzana tapado

300 g de harina, 250 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 2 huevos, 1 pellizco de sal ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
750 g de manzanas, jugo de 1 limón, ½ cucharadita de canela molida; pasas de Corinto, almendras en laminillas y avellanas ralladas, 50 g de cada ◇
1 yema de huevo, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque, 50 g de azúcar en polvo, 2 copas de licor de kirsch

Amasar la harina tamizada junto con 150 g de azúcar, la mantequilla, los huevos y la sal. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender bien ⅔ de la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa, poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24) y cocerla 15 minutos a altura media. Pelar y dividir en cuatro las manzanas, sacarles el centro y rehogar con un poco de agua, 100 g de azúcar y los ingredientes desde el jugo de limón hasta las avellanas. Extender el resto de la masa en forma redonda. Retirar los garbanzos. Rellenar el fondo del pastel con las manzanas. Colocar encima el redondel de masa y untarlo con la yema batida. Cocer el pastel otros 30 minutos. Dejarlo enfriar en el molde y luego untarlo con la mermelada calentada. Dejar secar. Mezclar el azúcar en polvo con el kirsch y glasear con ello el pastel.

Pastel de manzana con rejilla

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 175 g de azúcar, 1 huevo, la corteza rallada de 1 limón ◇
1 kg de manzanas algo ácidas, jugo de 1 limón, 50 g de pasas, 50 g de azúcar, ½ cucharadita de canela molida ◇
2 huevos, 3 cucharadas de leche, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de polvos para puding de vainilla

Amasar la harina tamizada junto con la mantequilla, el azúcar, el huevo y la ralladura de limón. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.
Pelar y partir en cuatro las manzanas, sacarles el centro, cortar en laminitas delgadas y mezclar con el jugo de limón, las pasas, el azúcar y la canela.
Calentar el horno a 200º.
Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Reservar algo de masa para la rejilla y cortarla en tiras delgadas. Pinchar el fondo de masa varias veces con un tenedor. Repartir por encima las manzanas. Batir los huevos con la leche, el azúcar y los polvos para puding y verter sobre las manzanas. Colocar encima las tiras de masa en forma de rejilla. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media.
Dejar enfriar un poco el pastel en el molde. Ponerlo sobre una rejilla para que se enfríe del todo.

Los pasteles de frutas más apreciados

Pastel de manzana alsaciano

200 g de harina, 100 g de margarina, 1 yema de huevo, 30 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal, 2 cucharadas de agua fría ◇
1 kg de manzanas algo ácidas, 2 cucharadas de jugo de limón ◇
100 g de azúcar, 3 huevos, 1/8 de l de nata líquida, el interior de 1 vaina de vainilla

Amasar la harina tamizada con la margarina, la yema, el azúcar, la sal y el agua. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.
Pelar y partir en cuatro las manzanas y quitarles el centro. Hacer cortes longitudinales regulares en los cuartos de manzana y untarlos con el jugo de limón. Calentar el horno a 200º.
Extender la masa (4 mm de grosor) y forrar con ella un molde circular, bajo, de bordes lisos y de 24-26 cm. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cubrirla con los cuartos de manzana. Cocer el pastel 35 minutos a altura media. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la nata y la vainilla. Verter esta mezcla sobre el pastel a medio cocer y cocerlo otros 20-30 minutos.
Dejar enfriar un poco el pastel en el molde. Para enfriar del todo ponerlo sobre una rejilla.

Pastel de manzana austriaco

600 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 200 g de margarina, 50 g de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, 1/4 l de leche ◇
1 1/2 kg de manzanas, 4 cucharadas de jugo de limón, la corteza rallada de 1 limón, 125 g de azúcar, 1 cucharadita de canela molida, 100 g de pasas, 100 g de avellanas picadas sin pelar, 1 yema de huevo ◇
200 g de mermelada de albaricoque, 100 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limdn

Tamizar la harina con la levadura en polvo y amasarla con la margarina, el azúcar, la sal y la leche. Dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Pelar y rallar grueso las manzanas y mezclar con el jugo y la ralladura de limón, el azúcar, la canela, las pasas y las avellanas. Calentar el horno a 200-220º. Extender tres cuartas partes de la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de la bandeja del horno. Extender la mezcla de manzana sobre la masa. Aplanar el resto de la masa, cortarla en tiras, colocarla en forma de rejilla sobre el pastel y untarla con la yema batida. Cocer el pastel 30 minutos a altura media. Dejar enfriar. Untar la rejilla de masa con la mermelada calentada. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y glasear con ello la rejilla del pastel.

Los pasteles de frutas más apreciados

Corona de fresas

500 g de fresas, 1 cucharada de vainilla en polvo ◇
¼ l de agua, 80 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de ½ limón, 200 g de harina, 4 huevos ◇
½ l de nata líquida, 6 cucharadas de azúcar

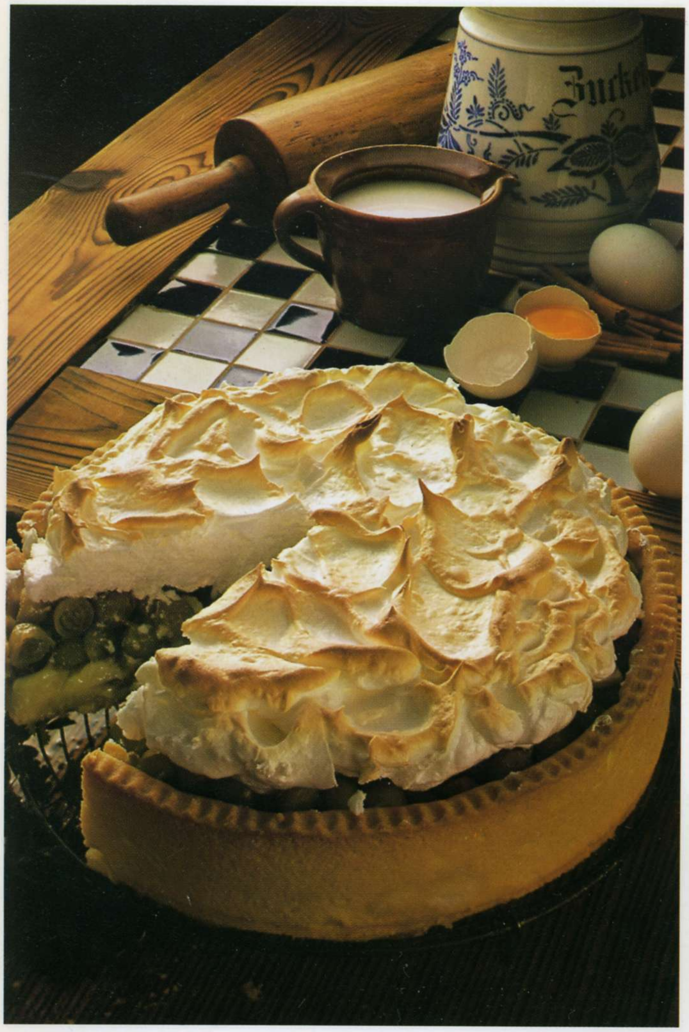
Lavar las fresas. Reservar 4 de ellas grandes, mezclar el resto con la vainilla y dejar que se impregnen. Calentar el horno a 200º.
Llevar a ebullición el agua con la mantequilla, la sal y la ralladura de limón. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir hasta que la bola de masa se despegue del fondo del cazo. Dejar enfriar un poco la masa en una fuente e incorporar los huevos uno a uno. Mediante la manga pastelera disponer la masa sobre la bandeja del horno en forma de 12 «petits choux» en círculo a escasa distancia uno tras otro. Al subir la masa deben tocarse y formar una corona. Cocer 20 minutos a altura media.
Pasar las fresas por un colador. Montar la nata con el azúcar. Llenar una manga pastelera con 5 cucharadas de nata y mezclar la nata restante con el puré de fresa. Dividir horizontalmente la corona de masa cocida aún caliente, rellenar una vez fría con la nata de fresa, tapar con la parte superior y adornar ésta con rosetas de nata y trocitos de fresa.

Pastel de requesón con fresas

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 yema de huevo ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
250 g de requesón, 100 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, la corteza rallada de 1 limón, 4 huevos, ¼ l de nata líquida ◇
250 g de fresas, 1 bolsita de gelatina roja para bañar tartas

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar y la yema. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190º. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer el pastel 10 minutos a altura media. Retirar los garbanzos.
Batir el requesón con el azúcar, los polvos para puding, la ralladura de limón y los huevos. Montar la nata e incorporarla de abajo arriba.
Rellenar el fondo del pastel con la mezcla de requesón y cocer otros 60 minutos. Dejar enfriar un poco.
Lavar, dejar escurrir y partir en dos las fresas, y cubrir con ellas el relleno de requesón. Preparar según las instrucciones la gelatina para bañar tartas y cubrir con ella las fresas.

Los pasteles de frutas más apreciados



Pastel de uvas espinas

250 g de harina, 150 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo ◇
500 g de uvas espinas, ¼ l de agua, 2 cucharadas de azúcar ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
½ l de leche, 2 yemas de huevo, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 cucharadas de azúcar ◇
3 claras de huevo, 150 g de azúcar en polvo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Lavar y limpiar las uvas espinas, cocerlas 15 minutos con el agua y el azúcar y dejarlas enfriar en un colador. Calentar el horno a 200º. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y poner los garbanzos encima (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer 20 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Batir cuatro cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding y el azúcar. Llevar a ebullición el resto de la leche, agregar la mezcla anterior y hacer hervir varias veces. Extender este puding sobre el fondo del pastel y repartir por encima las uvas espinas. Batir las claras con el azúcar en polvo a punto de nieve y extender sobre las uvas. Dorar el merengue 10 minutos bajo el grill a 220º.

Pastel de merengue con frambuesas

¼ l de claras de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula ◇
1 paquete de frambuesas congeladas, ¼ l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de coñac (2 cl)
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100º.

Montar las claras y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar el azúcar en polvo junto con la fécula sobre las claras montadas e incorporarlo de abajo arriba. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla ancha y formar en espiral un fondo circular de merengue sobre el papel barba. Formar el borde de este fondo a base de montoncitos de merengue contiguos. Dejar que el merengue adquiera consistencia en el horno durante 12 horas. manteniendo la puerta de éste algo abierta por medio de un cucharón.

Sacar el merengue del horno, despegarle el papel y dejarlo enfriar. Dejar descongelar las frambuesas según las instrucciones. Montar la nata con el azúcar y agregar el coñac. Poner una gruesa capa de nata con coñac sobre el fondo de merengue y cubrirla con las frambuesas escurridas.

Pasteles con frutas exóticas

Pastel francés de naranja

100 g de mantequilla, 50 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, 150 g de harina ◇ 50 g de confitura de naranja, 1¼ l de nata líquida, 100 g de azúcar, 6 huevos, la corteza rallada de 3 limones ◇ 1 naranja, 50 g de azúcar, 2 cucharadas de agua, 2 cerezas confitadas con sus tallos.

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizado y la yema, tamizar encima la harina e incorporarla amasando con rapidez. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.

Extender la masa hasta unos 3 mm de grosor. Forrar con ella dos moldes desmontables pequeños o uno de 26 cm de diámetro y formar un borde de 3 cm de alto. Untar la masa con la confitura. Calentar el horno a 200°. Batir la nata con el azúcar, los huevos y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa, rellenar con esta mezcla el fondo de masa y cocer la tarta 50-60 minutos a altura media. Pelar cuidadosamente la naranja y cortarla en rodajas finas. Poner a cocer el azúcar en el agua sin dejar de remover hasta que se disuelva del todo. Meter las rodajas de naranja en este jarabe de azúcar caliente, dejar que se impregnen durante 3 minutos y luego que escurran, distribuirlas sobre la tarta y colocar encima las cerezas.

Tarta de nata con kiwi

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo ◇ 1¼ l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 3 hojas de gelatina blanca, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◇ 6 kiwis, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes

Dejar descongelar la masa de hojaldre unos 30 minutos. Recortar 12 medias lunas de esta masa. Juntar los restos de la masa, unirla sin apretar demasiado y extenderla en forma de círculo de 20 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, colocar encima el fondo de la tarta y untarlo con la yema batida. Cubrir todo el borde de este fondo con las medias lunas y untar éstas también con yema. Dejar reposar el fondo de la tarta 15 minutos.

Calentar el horno a 220° y cocer el fondo de la tarta 15 minutos a altura media. Dejarlo enfriar sobre una rejilla. Montar la nata junto con el azúcar. Ablandar la gelatina en agua fría, exprimirla y deshacerla al baño maría. Cuando se haya enfriado un poco, agregarla a la nata junto con el ron. Poner la nata en forma de cúpula sobre el fondo de hojaldre y dejar que adquiera consistencia en el frigorífico. Pelar y cortar en rodajas los kiwis, colocar estas rodajas sobre la nata y cubrirlas con la gelatina para bañar tartas.

Pasteles con frutas exóticas

Tarta Coconut de mango

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, 2 claras, 40 g de harina, 10 g de fécula, 20 g de cacao en polvo ◇
2 mangos, 4 cucharadas de vino blanco, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 5 hojas de gelatina blanca, ½ l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, ralladuras de ½ coco
Para el molde: mantequilla

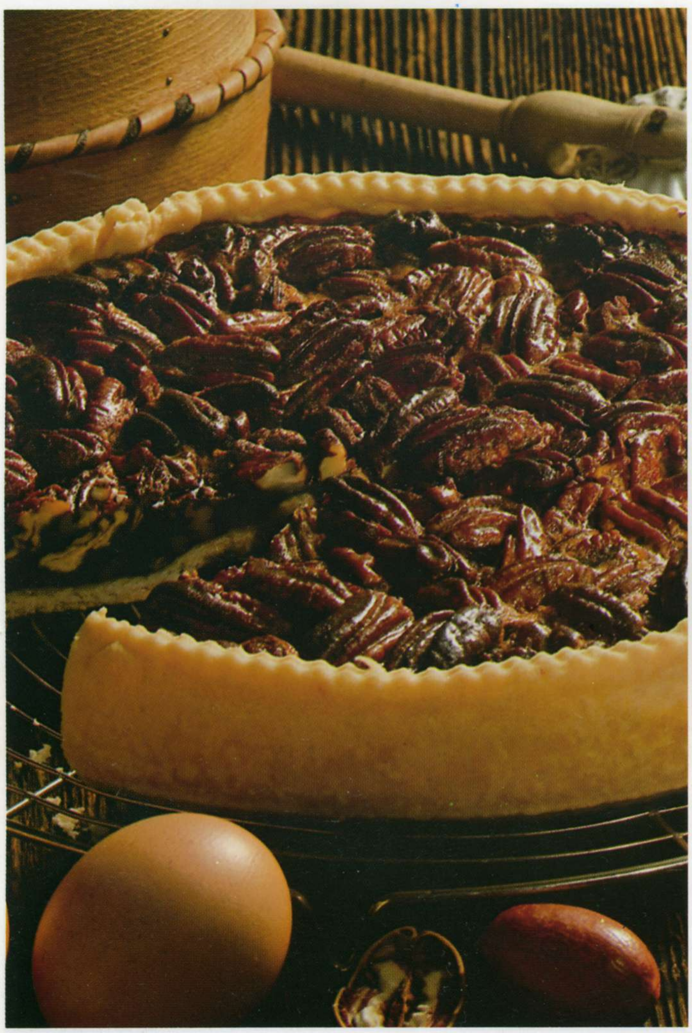
Engrasar el fondo de un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 200º. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar y mezclar a lo anterior. Tamizar sobre la mezcla la harina con la fécula y el cacao e incorporar de abajo arriba. Verter esta masa de bizcocho en el molde y cocerla 25 minutos a altura media. Dejar reposar el bizcocho unas horas y luego dividirlo horizontalmente.
Pelar y cortar en dados los mangos. Mezclar el vino con las yemas y el azúcar, llevar a ebullición y retirar del fuego. Disolver la gelatina ablandada en la mezcla de vino. Agregar los trocitos de mango. Dejar enfriar todo. Montar la nata. Mezclar la mitad con la crema de vino, extender la mezcla sobre la capa inferior del bizcocho y colocar encima la capa superior. Dejar cuajar. Mezclar el resto de la nata con el azúcar, cubrir con ella la tarta, espolvorear por encima las ralladuras de coco y adornar con rosas de nata y trocitos de mango.

Pastel exótico

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 45 g de azúcar en polvo, ½ cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo ◇
2 cucharadas de mermelada de albaricoque, 1 fondo de bizcocho preparado ◇
¼ l de leche, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 cucharadas de azúcar ◇
4 rodajas de piña, 2 kiwis, 1 mango, 5 guindas, 2 cucharadas de jugo de piña, 50 g de almendras tostadas en láminas

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasarla junto con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la yema. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 220º. Extender la masa, forrar con ella el fondo de un molde desmontable y cocer este fondo 15 minutos a altura media. Dejar enfriar y untar con la mermelada calentada. Colocar el bizcocho sobre el fondo de masa quebrada. Con la leche, los polvos para puding y el azúcar preparar un puding según las instrucciones. Extender éste aún caliente sobre la superficie superior y lateral de la tarta. Dejar enfriar. Cortar en trozos las rodajas de piña. Pelar y cortar en rodajas los kiwis y el mango. Dividir en dos las guindas. Repartir las frutas sobre la tarta y rociar con el jugo de piña. Espolvorear el borde de la tarta con láminas de almendra.

Pasteles finos para acompañar al café



Sweet Pecannut-Pie

250 g de harina, 180 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 5 cucharadas de agua helada ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la mesa ◇
5 huevos, 450 g de jarabe oscuro de remolacha, 40 g de harina, 60 g de mantequilla, el interior de una vaina de vainilla, 1 punta de cuchillo de sal, 250 g de pacanas peladas partidas por la mitad

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, la sal y el agua helada. Dejar reposar la masa envuelta 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. No pinchar la masa. Llenar este fondo con garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24), meterlo en el horno a altura media y sacarlo a medio cocer a los 10-12 minutos. Retirar los garbanzos. Batir bien los huevos pero sin que queden espumosos. Poco a poco, mezclar el jarabe con el huevo y batir hasta que todo esté bien unido. Agregar la harina y la mantequilla derretida y un poco enfriada. Por último incorporar la vainilla, la sal y las pacanas.

Extender el relleno sobre el fondo de masa y cocer el pastel otros 30-40 minutos.

Nuestro consejo
El pastel se puede servir caliente o frío. Los conocedores lo prefieren caliente.

Pan de chocolate

5 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal y otra de canela molida, el interior de ½ vaina de vainilla, la corteza rallada de ½ limón, 50 g de mantequilla, 5 claras de huevo, 90 g de chocolate en bloque rallado, 100 g de harina, 100 g de almendras ralladas sin pelar ◇
100 g de baño de chocolate graso, 50 g de almendras tostadas en láminas
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde alargado semicilíndrico y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190º.

Batir las yemas con la mitad del azúcar, la sal, la canela, la vainilla y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Derretir la mantequilla y dejarla enfriar. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve. Incorporar de abajo arriba una cuarta parte de la clara montada a la mezcla de yemas. Incorporar a la masa el chocolate rallado, la harina tamizada, las almendras y el resto de la clara montada junto con la mantequilla derretida. Verter la masa en el molde, alisarla y cocerla 40-50 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso, cubrir con él el pastel y esparcir las láminas de almendra sobre el baño antes de que se endurezca.

Pasteles finos para acompañar al café

Pastel margarita

300 g de mantequilla, 100 g de masa cruda de mazapán, 6 yemas de huevo, la corteza rallada de 1 limón, el interior de ½ vaina de vainilla, 6 claras de huevo, 140 g de azúcar, 80 g de fécula, 120 g de harina ◇
150 g de mermelada de albaricoque, 200 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de agua, 3 cucharadas de arrac
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde con forma de flor o un molde desmontable y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190°. Batir la mantequilla con la masa cruda de mazapán hasta obtener una mezcla espumosa y añadir poco a poco las yemas, la ralladura de limón y la vainilla. Montar las claras. Agregar el azúcar. Mezclar la clara montada con la mezcla de mantequilla y mazapán. Tamizar la fécula con la harina e incorporar de abajo arriba a la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media.
Dejar enfriar un poco el pastel sobre una rejilla y luego untarlo con la mermelada calentada. Dejar que se seque 30 minutos. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón, el agua y el arrac y bañar con ello el pastel.

Nuestro consejo
El pastel margarita queda muy bien adornado con medias cerezas confitadas dispuestas sobre una de cada dos hendiduras.

Pasteles finos para acompañar al café

Pastel de avellanas

250 g de margarina, 200 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 4 huevos, 250 g de avellanas molidas sin pelar, 250 g de harina, 3 cucharaditas de levadura en polvo, 1 copita de licor de coñac (2 cl) ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina

Engrasar un molde rectangular. Calentar el horno a 175°. Batir la margarina con el azúcar y la vainilla hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno tras otro los huevos y luego las avellanas. Tamizar la harina con la levadura en polvo e incorporarla poco a poco a la masa. Por último, agregar el coñac. Poner la masa en el molde y cocer el pastel 70 minutos en la parte baja del horno.
Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Espolvorearlo una vez frío con el azúcar en polvo tamizada.

Nuestro consejo
En los pasteles altos conviene hacer por precaución la prueba del palillo: hacia el final del tiempo de cocción, introducir un palillo de madera en el centro del pastel y sacarlo. Si no queda nada de la masa pegada al palillo, el pastel está en su punto.

Pastel de migas

200 g de margarina, 200 g de azúcar, 1 huevo, la corteza rallada de 1 limón, 500 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
450 g de confitura de guindas, 50 g de almendras peladas molidas ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175-200°.
Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar el huevo y la ralladura de limón. Tamizar la harina con la levadura en polvo e incorporar a la margarina espumosa algunas cucharadas de esta harina mezclada. Echar por encima el resto de la harina y con las puntas de los dedos trabajar la masa de prisa en forma de migas. Echar la mitad de la masa en el molde y extender por encima la confitura. Mezclar el resto de la masa con la almendra y ponerla en forma de migas sobre la confitura. Cocer el pastel 50 minutos a altura media.
Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y luego espolvorear por encima el azúcar en polvo tamizada.

Pasteles finos para acompañar al café

Pastel rectangular de naranja

250 g de margarina, 250 g de azúcar, 3 huevos, 4 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 1 copita de licor de naranja (2 cl), la corteza rallada de 2 naranjas y 1 limón, 2 cucharadas de jugo de naranja, 1 cucharada de jugo de limón, 100 g de harina, 100 g de fécula, 100 g de almendras peladas molidas, 100 g de corteza de naranja confitada en trocitos pequeños ◇
100 g de jalea de naranja, 200 g de azúcar en polvo, 3 cucharadas de jugo de naranja
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde rectangular y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 175-190º.
Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, añadir uno tras otro los huevos y las yemas y entremedias mezclar también algunas cucharadas de harina. Agregar a la masa la sal, el licor de naranja, las ralladuras y el jugo de naranja y de limón. Tamizar el resto de la harina con la fécula e incorporarla a la masa junto con la almendra y 80 g de corteza de naranja confitada. Poner la masa en el molde y cocerla 75-90 minutos en la parte baja del horno.
Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y luego untarlo con la jalea calentada y removida. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de naranja, bañar con ello el pastel y esparcir por encima el resto de la corteza de naranja confitada.

Pastel de pistachos

120 g de masa cruda de mazapán, 100 g de pistachos pelados rallados, 1 cucharada de arrac ◇
250 g de margarina, 240 g de azúcar, 5 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de arrac, el interior de ½ vaina de vainilla, 5 claras de huevo, 180 g de harina, 140 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
100 g de baño de chocolate graso, 25 g de pistachos picados
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde ondulado de 22 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 175º.
Amasar la masa cruda de mazapán con los pistachos y el arrac, extenderla hasta un grosor de 1 cm y cortarla en daditos de 1 cm. Batir la margarina con la mitad del azúcar, las yemas, la sal, el arrac y la vainilla hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla anterior. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura en polvo e incorporarla a la masa junto con los daditos de mazapán. Poner la masa en el molde y cocerla 45-60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y cubrir con él el pastel. Espolvorear los pistachos picados sobre el baño aún blando.

Savarín con fresas

350 g de harina, 20 g de levadura prensada, 1 taza de leche templada, 4 huevos, 40 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, ½ cucharadita de sal, 150 g de mantequilla o margarina ◇
3 copitas de licor de ron (6 cl), 1 vaso de vino blanco, ¼ l de agua, 150 g de azúcar ◇
250 g de fresas, ¼ l de nata líquida, 50 g de azúcar, 1 cucharadita de pistachos pelados picados
Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con matequilla y espolvorear con harina un molde para savarín. Tamizar la harina sobre una fuente. Hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada, deshacerla con la leche tibia y mezclarla con un poco de harina. Dejar que fermente esta masa previa de levadura, tapada, 15 minutos.
Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, incorporar la vainilla, la sal y la mantequilla o margarina calentada y agregar esta mezcla a la masa previa. Trabajar la masa previa de levadura con la mezcla de mantequilla y huevo y toda la harina hasta obtener una masa casi fluida. Dejar fermentar de nuevo lá masa tapada 10 minutos.
Verter la masa en el molde. Antes de cocer, dejar fermentar otra vez la masa tapada hasta que aumente al doble su volumen y casi llene el molde. Calentar el horno a 220º. Cocer el pastel 40 minutos en la parte baja del horno. Luego volcarlo sobre una rejilla.
Llevar a ebullición el ron, el vino, el agua y el azúcar en una cacerola en que quepa el savarín. Introducir el pastel boca arriba y dejarlo hasta que haya absorbido todo el líquido. Poner el savarín sobre una bandeja.
Lavar, arreglar y partir en dos las fresas. Montar la nata con el azúcar. Poner unos 200 g de fresas en el centro del savarín, cubrirlas con nata mediante la manga pastelera y adornar ésta con las fresas restantes y los pistachos.

Nuestro consejo
Este famoso pastel francés se puede servir no sólo con fresas (aux fraises) como en nuestra receta, sino también de las siguientes formas clásicas:
Chantilly: el pastel se empapa en almíbar, véase página 41, y kirsch, se le da una mano de albaricoque y se rellena con nata montada con vainilla.
Con frambuesas (aux framboises): el pastel se empapa en almíbar, véase página 41, y licor de frambuesa y se rellena con nata montada y frambuesas.

Pasteles finos para acompañar al café

Trenza de mazapán

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 80 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de ½ limón ◇
200 g de masa cruda de mazapán, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de azúcar, 150 g de almendras peladas ralladas, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◇
4 cucharadas de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón, 2 cucharadas de agua
Para la bandeja del horno: mantequilla

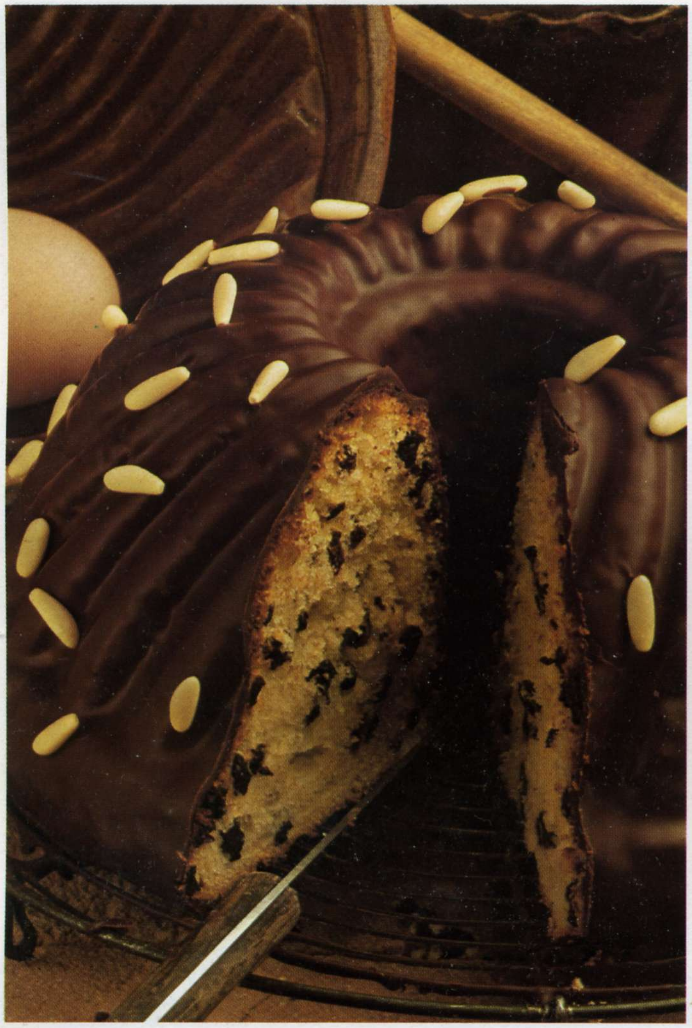
Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar que fermente la masa previa, tapada, durante 15 minutos. Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar, la sal, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa. Batir la masa hasta que le salgan burbujas. Dejar que suba tapada otros 15 minutos.
Mezclar el mazapán con las claras, el azúcar, la almendra y el ron. Extender la masa a 50 × 40 cm, untar con el relleno y enrollarla a lo largo. Dividir el rollo a lo largo por la mitad, trenzar la masa y dejar que suba 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220°. Cocer la trenza 35-40 minutos en la parte baja del horno. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y el agua y bañar con ello la trenza aún caliente.

Trenza rellena

375 g de harina, 20 g de levadura prensada, ⅛ de l de leche templada, 50 g de azúcar, 50 g de mantequilla, 2 huevos, ½ cucharadita de sal ◇
Masa cruda de mazapán, confitura de albaricoque, pasas y almendras picadas (50 g de cada), 1 yema de huevo, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de agua
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente, echar en el centro la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de azúcar y de harina. Dejar fermentar 15 minutos la masa previa.
Derretir la mantequilla, batirla con los huevos, la sal y el resto del azúcar, amasar esta mezcla con la masa previa y la harina y dejar que fermente durante 15 minutos.
Extender la masa en forma de placa de 50 × 40 cm y 1 cm de grosor y marcar en ella a lo largo 3 zonas de igual anchura. Mezclar el mazapán con la confitura, untar con ello la zona central y esparcir por encima las pasas y las almendras. Cortar las zonas de los lados en tiras oblicuas de 2 cm de anchas y trenzarlas sobre el relleno. Dejar subir la trenza otros 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 225°.
Untar la trenza con la yema batida. Cocerla 30 minutos en la parte baja del horno. Llevar a ebullición el agua con el azúcar 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, untar con ello la trenza.

Pasteles finos para acompañar al café



Corona berlinesa

300 g de harina, 15 de levadura prensada, 1/8 de l escaso de leche templada, 100 g de azúcar, 175 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 3 huevos, la corteza rallada de 1 limón, 200 g de pasas de Corinto ◇ 100 g de baño de chocolate graso, 2 cucharadas de piñones Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde alto de corona y esparcir en él pan rallado.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura y desmenuzarla y mezclarla con la leche y un poco de azúcar y harina. Dejar que fermente la masa previa, tapada, durante 15 minutos.

Derretir la mantequilla y mezclarla con el resto del azúcar, la sal, los huevos, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa fermentada. Batir la masa hasta que le salgan burbujas. Luego, dejar que suba tapada 20 minutos.

Calentar el horno a 200°. Lavar y dejar escurrir las pasas y, a base de amasar, incorporarlas a la masa. Poner la masa en el molde y cocerla 50 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Derretir el baño de chocolate al baño maría y cubrir con él el pastel. Pegar los piñones al baño antes de que se endurezca.

Gugelhupf vienés

500 g de harina, 35 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, 150 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 5 huevos, 1 pellizco de sal, 1/8 de l de nata líquida, 75 g de pasas sultanas, 2 copitas de licor de ron (4 cl), la corteza rallada de 1 limón ◇ 1/2 taza de azúcar en polvo Para el molde: mantequilla o margarina

El gugelhupf vienés es bastante pequeño. Conviene en lo posible cocer la cantidad de masa indicada en tres pequeños moldes de corona. Engrasar los moldes.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de azúcar y de harina. Dejar fermentar esta masa previa, tapada, 15 minutos.

Derretir la mantequilla, batirla con el resto del azúcar, los huevos, la sal y la nata hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar ésta con las pasas, el ron, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa fermentada. Batir la masa hasta que salgan ligeras burbujas. Llenar dos tercios de cada molde con la masa. Dejar que ésta suba 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer los pasteles 40-60 minutos en la parte baja del horno y luego volcarlo sobre una rejilla y espolvorearlos con el azúcar en polvo tamizada.

Pasteles finos para acompañar al café

Corona de semilla de adormidera

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 100 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 125 g de mantequilla, 2 huevos, el jugo y la corteza rallada de 1/2 limón, 1 pellizco de sal ◇

50 g de semilla de adormidera molida, 1/8 de l de agua caliente, 30 g de pasas, 1 pellizco de sal, 1 punta de cuchillo de canela molida ◇

1 yema de huevo ◇

3 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de agua, 4 cerezas confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde de corona.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con 1 cucharadita de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa, tapada, durante 15 minutos.

Derretir la mantequilla y agregarla junto con el resto del azúcar, los huevos, el jugo de limón, la ralladura y la sal a la masa previa fermentada, y con el total de la harina trabajar todo hasta obtener una masa homogénea. Batirla hasta que se desprenda de los bordes de la fuente y suelte burbujas.

Dejar subir la masa tapada otros 20 minutos. En una fuente regar con el agua caliente la semilla de adormidera y dejarla en remojo durante 5 minutos. Lavar las pasas con agua caliente y dejarlas escurrir bien. Vaciar con cuidado el agua de remojar la semilla y mezclar con ésta las pasas, la sal y la canela. Calentar el horno a 200º.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa fermentada en forma de rectángulo y cubrirla con el relleno de adormidera. Enrollar la masa a lo largo. Untar bordes y extremos con yema batida y apretarlos bien para que no se salga el relleno. Poner el rollo con la «costura» hacia abajo en el molde y unir bien los extremos de la masa. Cocer el pastel 45 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y el agua. Bañar con ello el pastel y adornarlo con las cerezas partidas por la mitad.

Tarta de requesón y peras

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 45 g de azúcar en polvo, ½ cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo ◇
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
480 g de peras en conserva, 2 ½ copitas de licor de pera (5 cl), 500 g de requesón, 125 g de azúcar, el jugo de 1 limón, 6 hojas de gelatina blanca, ¼ l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de crocante granulado, 2 cucharadas de jalea de grosella

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la yema y dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa, forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable y poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer la masa 30 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Regar las peras escurridas con 1 copita de licor de pera. Mezclar el requesón con el azúcar, el jugo de limón y el resto del licor. Calentar el jugo de las peras y disolverlo con la gelatina y mezclarlas con el requesón. Colocar las peras sobre el fondo de la tarta, extender por encima el requesón en forma de cúpula y dejar que adquiera consistencia. Montar la nata con el azúcar. Reservar una parte. Mezclar el resto con 3 cucharadas de crocante y extenderla sobre la tarta. Adornar con montoncitos de nata, crocante y jalea.

Tarta de requesón con uvas

4 huevos, 2 cucharadas de agua caliente, 140 g de azúcar, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
500 g de requesón, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, el jugo de 1 limón, 6 hojas de gelatina blanca, ¼ l de nata líquida ◇
Uvas blancas y negras, 300 g de cada; 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes, 100 g de almendras en láminas
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190°.
Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con el agua y la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y la levadura y mezclar. Verter la masa en el molde y cocerla 25-35 minutos a altura media. Batir el requesón con las yemas, el azúcar y el jugo de limón. Deshacer la gelatina. Montar la nata e incorporarla de abajo arriba junto con la gelatina al requesón.
Tras dejarlo reposar 2 horas como mínimo, dividir horizontalmente el fondo de bizcocho y rellenarlo en forma de sandwich con la crema de requesón. Cubrir la tarta con las uvas y bañar éstas con la gelatina para tartas. Espolvorear la tarta por los lados con láminas de almendra.

Tarta de nata y queso

200 g de harina, 120 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 1 yema de huevo, 1 punta de cuchillo de sal, la corteza rallada de ½ limón ◇
¼ l de leche, 200 g de azúcar, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de 1 limón, 4 yemas de huevo, 8 hojas de gelatina blanca, ½ l de nata líquida, 500 g de requesón, ½ taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y repartir por encima la mantequilla en copos. Hacer un hoyo en el centro de la harina y echar en él el azúcar, la yema, la sal y la ralladura de limón. Empezando por el centro, amasar de prisa todos los ingredientes hasta obtener una masa dúctil. Formar con la masa quebrada una bola y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Sobre una superficie enharinada extender la masa en forma de dos fondos de tarta de 26 cm de diámetro cada uno y cocerlos sobre una bandeja de horno, a altura media, 8-10 minutos, hasta que tomen un color tostado claro.
Cortar uno de los fondos aún caliente en 12 porciones de tarta iguales y dejarlo enfriar junto con el fondo entero sobre una rejilla. Para hacer la nata con queso, llevar a ebullición sin dejar de remover la leche con el azúcar, la sal, la ralladura de limón y las yemas. Retirar del fuego. Deshacer la gelatina según las instrucciones y mezclarla con la leche. Poner a enfriar la leche. Montar la nata. Cuando comience a cuajar la leche, mezclar con ella el requesón y la nata montada. Colocar el fondo de tarta entero en un molde desmontable y forrar los bordes del molde con una tira de papel barba. Echar la crema de requesón sobre este fondo y alisar la superficie. Dejar endurecer la crema en el frigorífico.
Desmoldar la tarta, retirar el papel del borde y colocar sobre la tarta el fondo dividido. Espolvorearla con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo
Si se quiere, también se pueden mezclar con la crema de requesón fresas o frambuesas frescas o congeladas, cerezas, grosellas o arándanos. Descongelar las frutas congeladas hasta el punto en que se puedan repartir bien dentro de la crema de requesón; lavar las frutas frescas, dejarlas escurrir y dejar que estén unos minutos espolvoreadas con un poco de azúcar.

Tarta de crema de mantequilla con piña

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 50 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla ◇
½ l de leche, 160 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 250 g de mantequilla, 1 cucharada de ron ◇
8 rodajas de piña de lata, 80 g de almendras en láminas tostadas, 8 cerezas confitadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con una tercera parte del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar despacio el resto del azúcar y mezclar bien. Tamizar la harina con la fécula y el cacao y mezclar con las almendras ralladas. Incorporar de abajo arriba las claras montadas a la mezcla de yemas e incorporar luego la mezcla de harina. Derretir la mantequilla y agregarla a la masa. Verter la masa en el molde y cocerla 35-45 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe.

Con la leche, el azúcar y los polvos para puding preparar un puding de vainilla según las instrucciones. Dejarlo enfriar removiendo repetidas veces. Batir la mantequilla hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar con ella el ron. En cuanto el puding y la mantequilla estén a la misma temperatura, mezclar el puding a cucharadas con la mantequilla.

Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho horizontalmente en tres capas con un cuchillo afilado. Cortar las rodajas de piña en trozos iguales. Untar la capa inferior de bizcocho con la crema de mantequilla y repartir por encima los trozos de piña; reservar 16 trozos de piña. Extender un poco más de crema de mantequilla sobre los trozos de piña, colocar encima la segunda capa de bizcocho y untar ésta también con crema de mantequilla. Colocar encima la última capa de bizcocho. Untar la superficie y los lados de la tarta con una delgada capa de crema de mantequilla y meter el resto de esta crema en una manga pastelera. Adornar la superficie lateral y superior de la tarta con las láminas de almendra tostadas. Con la manga formar sobre la tarta 16 rosetas de crema de mantequilla y adornar cada una con un trozo de piña y media cereza confitada.

Tartas de domingo

Tarta de merengue y uvas espinas

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla ◇
150 g de masa cruda de mazapán, 2 copitas de licor de ron (4 cl), 2 cucharadas de azúcar en polvo, 4 cucharadas de agua ◇
500 g de uvas espinas, 4 cucharadas de azúcar, 1/8 l de agua ◇
4 claras de huevo, 170 g de azúcar, el interior de 1/2 vaina de vainilla, 100 g de almendras en láminas tostadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar despacio el azúcar restante y mezclarlo con la clara montada. Tamizar la harina con la fécula y mezclarla con las almendras ralladas. Incorporar de abajo arriba las claras montadas a la mezcla de yemas y luego agregar la mezcla de harina. Derretir la mantequilla y agregarla templada a la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocer este fondo de tarta 25-35 minutos a altura media. Volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, dividirlo horizontalmente.

Mezclar la masa de mazapán con el ron, el azúcar en polvo y el agua hasta obtener una masa homogénea. Extenderla sobre el fondo inferior de la tarta y colocar encima el fondo superior.

Limpiar y lavar las uvas espinas. Mezclar el azúcar con el agua, llevar a ebullición, echar las uvas, tapar y rehogar a fuego suave 10 minutos. Luego echarlas en un colador para que escurran.

Batir las claras con el azúcar a punto de nieve muy firme. Incorporar la vainilla. Cubrir la tarta con las uvas espinas; reservar 16 de ellas para adornar.

Poner sobre la tarta una gruesa capa de merengue y meter el merengue restante en la manga pastelera con boquilla estrellada. Calentar el horno a 250°. Con la manga pastelera formar desde el centro de la tarta hacia el borde 16 guirnaldas de merengue terminando cada una en una roseta. Tostar ligeramente el merengue en la altura media del horno. Poner en cada roseta de merengue una uva espina y adornar la superficie lateral y el centro de la tarta con las láminas de almendra tostadas.

Tarta de coco Basse Pointe

4 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua templada, 140 g de azúcar, la corteza rallada de ½ limón, 4 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
2 cocos, 2 cucharadas de leche de coco, 3 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de ron moreno (2 cl) ◇
½ l de leche, 3 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 claras de huevo ◇
16 cerezas confitadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y la levadura y mezclar con la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocerla 25-30 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe. Guardarlo durante 24 horas a ser posible y sólo entonces dividirlo en tres capas.

Agujerear los cocos en los puntos en que la cáscara es visiblemente más delgada y extraer la leche que contienen. Abrirlos con una sierra, desprender la carne y guardarla tapada. Poner a cocer 2 cucharadas de leche de coco con 3 cucharadas de azúcar hasta que el azúcar se vuelva transparente. Añadir el ron y dejar enfriar.

Mezclar 3 cucharadas de leche con los polvos para puding y las yemas. Llevar a ebullición el resto de la leche con la mitad del azúcar. Batir las claras con el azúcar restante a punto de nieve. Agregar a la leche los polvos para puding mezclados, hacer que hierva unas cuantas veces sin dejar de remover e incorporar de abajo arriba las claras a punto de nieve. Dejar enfriar un poco esta crema de vainilla y extender una capa gruesa sobre la parte inferior del bizcocho. Colocar encima la segunda capa de bizcocho, empaparla con la mezcla de leche de coco y azúcar, untar con una capa de crema de vainilla y colocar encima la parte superior del bizcocho. Empapar ésta también con la mezcla de leche de coco y azúcar y extender por encima el resto de la crema de vainilla. Rallar los trozos de coco muy fino y de manera uniforme sobre la tarta, de modo que ésta quede cubierta por todas partes con una gruesa capa de ralladura. Dividir la tarta en 16 porciones y adornar cada una con una cereza.

Los cocos y el ron moreno son productos típicos de la isla antillana de La Martinica. De allí procede esta especialidad de tarta. Sólo tiene sabor «auténtico» si se prepara con cocos frescos.

Tarta austriaca de semilla de adormidera

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 4 yemas de huevo, 150 g de semilla de adormidera molida, 45 g de corteza de limón confitada picada muy fino, 6 claras de huevo, ½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 24-26 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 200º.
Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla muy espumosa. Agregar una tras otra las yemas y, por último, la semilla de adormidera y el limón confitado. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer el pastel 40-45 minutos a altura media. Volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Colocar sobre el pastel un papel de encaje a modo de plantilla y tamizar sobre él el azúcar en polvo. Luego retirar con cuidado el papel.

Nuestro consejo
El adorno de azúcar queda aún mejor si en lugar del pañito de papel se utiliza como plantilla una tapadera de plástico con dibujo de encaje.

Tarta alpina de nueces

160 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 300 g de harina ◇ 20 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 250 g de nueces picadas, ¼ l escaso de nata líquida, 1 yema de huevo

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar, la sal y el huevo. Tamizar por encima la harina y amasar todo hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.
Extender dos tercios de la masa de forma que quede delgada y forrar con ella un molde bajo de 24 cm de diámetro, dejando que sobresalga algo el borde. Calentar el horno a 200º. Derretir la mantequilla en un cazo, añadir el azúcar y sin cesar de remover dejar que se acaramele hasta tomar un color tostado claro. Añadir las nueces y la nata y dar un hervor. Dejar enfriar. Extender el resto de la masa en forma de lámina circular de tamaño apropiado. Extender el relleno sobre el fondo de la tarta y colocar encima la capa de masa. Untar el borde de ésta con yema batida, doblar sobre el borde que sobresale del fondo y apretarlo. Untar la superficie con el resto de la yema y pincharla varias veces con un tenedor. Cocer la tarta 30-40 minutos a altura media. Dejarla enfriar sobre una rejilla.

Tarta mazarín sueca

150 g de mantequilla o margarina, 40 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 pellizco de sal, 2 yemas de huevo, 200 g de harina ◇
125 g de mantequilla, 125 g de azúcar en polvo, 2 huevos, 125 g de almendras peladas ralladas, la corteza rallada de 1 limón, 20 g de harina

Mezclar la mantequilla o margarina lo más blanda posible con el azúcar, la vainilla, la sal y las yemas. Tamizar por encima la harina y amasar todo hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 180º.

Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar a cucharadas las almendras, la ralladura de limón y la harina. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Extender el relleno sobre la masa y cocer la tarta 45 minutos a altura media. Dejar enfriar la tarta dentro del molde.

Nuestro consejo
Antes de utilizarlas, las vainas de vainilla se abren a lo largo. Para utilizar sólo el interior, se rasca por dentro sacando la pulpa.

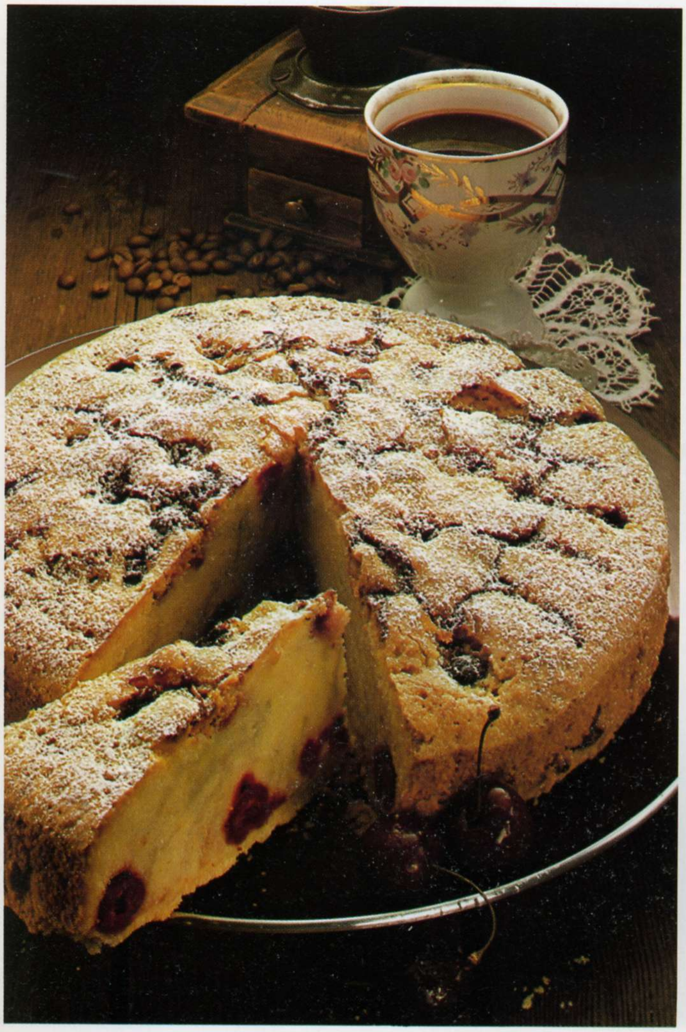
Tarta española de vainilla

250 g de masa cruda de mazapán, 150 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 6 yemas de huevo, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 50 g de fécula, 60 g de chocolate en bloque picado ◇
200 g de baño de chocolate graso, 20 g de pistachos picados
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde para tartas en forma de rosetón de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190º. Batir la masa de mazapán con la mitad del azúcar, la vainilla, la sal, el huevo y las yemas hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de mazapán y yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula e incorporar de abajo arriba. Por último, mezclar el chocolate con la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer la tarta 45-60 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar un poco la tarta dentro del molde, volcarla luego sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él la tarta y esparcir por encima los pistachos antes de que se endurezca del todo.



Tarta vienesa de guindas

100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 150 g de harina ◇
450 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
300 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 6 yemas de huevo, la corteza rallada de 1 limón, 1 punta de cuchillo de sal, 6 claras de huevo, 150 g de harina, 150 g de fécula ◇
450 g de guindas de frasco, ½ taza de azúcar en polvo

Mezclar la mantequilla con el azúcar. Tamizar por encima la harina, amasar todo hasta obtener una masa quebrada y dejar reposar ésta envuelta 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 220º. Extender la masa y forrar con ella el fondo de un molde desmontable. Pinchar la masa, poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24) y darle una cocción previa de 15 minutos en la altura media. Retirar los garbanzos.

Para la masa de bizcocho, batir la mantequilla con la mitad del azúcar, las yemas, la ralladura de limón y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Echar la masa de bizcocho sobre el fondo de masa quebrada y repartir las guindas escurridas sobre la masa. Cocer el pastel otros 70-80 minutos a 190º en la parte baja del horno. Una vez frío, espolvorearlo con el azúcar en polvo tamizada.

Tarta de naranja Alt-Yafo

7 yemas de huevo, 280 g de azúcar, la corteza rallada y el jugo de 2 naranjas, 7 claras de huevo, 30 g de harina, 80 g de miguitas de bizcocho, 280 g de almendras ralladas sin pelar ◇
200 g de jalea de naranja, 100 g de almendras en láminas tostadas, 7 rodajas de naranja confitadas
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 200º.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la ralladura y el jugo de naranja. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina e incorporarla de abajo arriba junto con las miguitas de bizcocho y las almendras. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocerla 30-40 minutos a altura media. Dejar enfriar un poco la tarta sobre una rejilla, untarla a continuación con la jalea de naranja calentada, esparcir por encima las láminas de almendra y adornar con las rodajas de naranja confitadas partidas por la mitad.

Tarta festiva de chocolate

4 huevos, 200 g de azúcar, 4 cucharadas de agua muy caliente, 1 pellizco de sal, 200 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
3 cucharadas de mermelada de naranja, 1 cucharada de Cointreau (licor de naranja), 250 g de mantequilla, 220 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas colmadas de cacao en polvo, 4 huevos ◇
8 medias rodajas de naranja confitadas, 8 cerezas confitadas, 100 g de chocolate granulado
Para el molde: mantequilla o margarina, papel barba

Forrar un molde desmontable con papel barba y untar éste con mantequilla o margarina. Calentar el horno a 180º.
Separar las yemas de las claras. Apartar 3 cucharadas de azúcar y batir el resto con las yemas y el agua caliente hasta obtener una mezcla cremosa. Batir a punto de nieve las claras con la sal y el azúcar restante y echarlas sobre la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la levadura e incorporar de abajo a arriba claras y harina a la mezcla de yemas. Verter la masa de bizcocho en el molde y cocerla 30 minutos a altura media.
Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe y retirarle el papel.
Mezclar la mermelada de naranja con el Cointreau. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Tamizar el azúcar en polvo con el cacao. Batir los huevos y agregarles poco a poco la mezcla de azúcar y cacao. Mezclar este preparado cucharada a cucharada con la mantequilla espumosa. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho en cuatro delgadas capas. Untar 3 de ellas con la mermelada de naranja mezclada y con un poco de la crema de mantequilla. Colocar las capas una sobre otra y untar también la capa superior, así como la superficie lateral de la tarta, con crema de mantequilla.
Meter el resto de la crema en una manga pastelera con boquilla estrellada. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta iguales y adornar cada una con una guirnalda y una roseta de crema. Cortar en dos las medias rodajas de naranja y adornar cada roseta. Colocar media cereza junto a cada trozo de naranja. Adornar la superficie lateral de la tarta con el chocolate granulado.

Nuestro consejo
Si desde un principio se tiene la intención de congelar una tarta de crema de mantequilla, no se debería preparar tal crema con polvos para puding, sino tal como se indica en esta receta, con azúcar en polvo y huevos, pues el puding no se adapta a la congelación ni en el caso de que se mezcle con abundante mantequilla.

Tarta de crema de moca

130 g de mantequilla, 200 g de azúcar, sal, canela molida y ralladura de limón, 1 punta de cuchillo de cada, 6 yemas de huevo, 130 g de cobertura de chocolate, 6 claras de huevo, 130 g de harina ◇
½ l de leche, 1 cucharada de café instantáneo en polvo, 1 bolsita de polvos para puding de moca, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla ◇
17 granos de chocolate-moca, 50 g de almendras en láminas tostadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190º.
Batir la mantequilla lo más blanda posible con la mitad del azúcar, la sal, la canela y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Mezclar una tras otra las yemas con este preparado. Derretir la cobertura al baño maría, pero sin dejar que se caliente. Mezclar a lo anterior. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla. Tamizar la harina y mezclarla poco a poco con la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocerla 50-60 minutos a altura media. Volcar sobre una rejilla para que se enfríe. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho en cuatro capas.
Mezclar los polvos para puding con 5 cucharadas de leche. Llevar a ebullición el resto de la leche con el café instantáneo y el azúcar, agregar los polvos para puding, remover y dejar que hierva unas cuantas veces. Retirar del fuego y dejar que se enfríe del todo removiendo a menudo. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Cuando el puding y la mantequilla estén a igual temperatura, mezclar cucharada por cucharada el punding con la mantequilla.
Untar 3 capas de bizcocho con una capa de crema de moca y colocar las 4 una sobre otra. Untar la parte superior y lateral de la tarta con crema. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta en la superficie. Meter el resto de la crema de moca en una manga pastelera con boquilla estrellada y adornar cada porción de tarta con una guirnalda que termine en una roseta. Adornar de igual modo el centro de la tarta con un rosetón de dos filas. Poner un grano de chocolate-moca en el centro y en cada roseta. Adornar la parte lateral de la tarta con las láminas de almendra.

Nuestro consejo
Para cortar una tarta de crema, antes de cada corte se sumerje el cuchillo, que debe ser largo y afilado, en agua templada.

Tarta Aida

4 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua caliente, 140 g de azúcar, la corteza rallada de ½ limón, 4 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
100 g de nougat, 100 g de masa cruda de mazapán, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de azúcar en polvo ◇
100 g de mermelada de albaricoque, 500 g de almendras en láminas tostadas, 4 tazas de frutas mixtas, frescas o de lata, 1 paquetito de gelatina transparente para bañar tartas
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y la levadura y mezclarla con la masa, echar ésta en el molde y cocerla 25-35 minutos a altura media.
Desmoldar el bizcocho, dejarlo enfriar y tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas cortarlo en tres capas.
Deshacer el nougat al baño maría, untar con él una capa de bizcocho y poner encima la segunda. Mezclar el mazapán con el kirsch, el agua y el azúcar en polvo y untar con ello esta segunda capa. Colocar encima la tercera capa de bizcocho. Untar la parte superior y lateral de la tarta con la mermelada, espolvorear el lateral con almendra. Cubrir la tarta con las frutas y bañar éstas con la gelatina.

Tartas de domingo

Tarta de nata y peras

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 30 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla o margarina ◇

1 kg de peras, 1 l de agua, 50 g de azúcar, el jugo de 1 limón ◇

1 taza de jalea de grosella, 3/4 de l de nata líquida, 60 g de azúcar, 50 g de almendras en láminas tostadas, 8 cerezas confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190º. Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y el cacao, mezclar con las almendras ralladas e incorporar poco a poco a la mezcla de huevo. Mezclar con la masa la mantequilla o margarina derretida, templada. Verter la masa en el molde, alisarla y cocerla 25-35 minutos a altura media.

Poner a enfriar el bizcocho sobre una rejilla. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortarlo en tres capas.

Pelar las peras, partirlas en ocho y quitarles las pepitas. Poner a hervir el agua con el azúcar y el jugo de limón y dejar cocer en ella los trozos de pera, tapados, unos 10 minutos. Luego dejarlos escurrir y enfriar en un colador.

Untar dos de las capas de bizcocho con la jalea de grosella y poner encima los trozos de pera; reservar 16 de estos trozos. Montar la nata con el azúcar. Repartir la mitad de la nata sobre los gajos de pera y colocar una sobre otra las dos capas de tarta. Poner encima la tercera capa, cubrir la tarta con nata y alisar ésta. Espolvorear la parte lateral de la tarta con almendra. Meter el resto de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada. Marcar en la capa de nata 16 porciones de tarta y formar sobre cada una 1 roseta de nata. Adornar cada roseta con un gajo de pera y media cereza.

Nuestro consejo

Si se quiere dividir en capas un fondo de bizcocho, se necesita un cuchillo largo y delgado. Introducir el cuchillo hasta el centro del bizcocho. Hacer girar entonces el bizcocho de modo que el cuchillo lo vaya cortando en redondo hasta separarlo en dos capas. Si se carece del cuchillo apropiado, rodear el bizcocho con un hilo fuerte y apretar despacio el nudo hasta que la capa quede separada.

Brazo de gitano con fresas

200 g de fresas maduras, 2 cucharadas de azúcar ◇
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◇
½ l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Limpiar las fresas, partirlas en dos o en cuatro según el tamaño, espolvorearlas con azúcar y dejar que se impregnen tapadas. Calentar el horno a 240°. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media.
Volcar la capa de bizcocho sobre un paño espolvoreado de azúcar y dejar que se enfríe cubierta con un paño húmedo. Retirarle el papel barba.
Montar la nata con el azúcar, mezclarla con las fresas y extenderla sobre la capa de bizcocho. Con ayuda del paño, enrollar el bizcocho y espolvorearlo con el azúcar en polvo tamizada.

Rollitos de bizcocho con crema de limón

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 yemas de huevo, el jugo y la corteza rallada de 4 limones ◇
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 5 claras de huevo, 50 g de fécula, 50 g de harina ◇
½ taza de azúcar en polvo, 12 cerezas confitadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 230°.
Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar, las yemas, el jugo de los 4 limones y la ralladura de 3. Dar un hervor. Luego dejar enfriar la crema de limón. Batir las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura de limón restante hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 10 minutos a altura media.
Volcar el bizcocho, cubrirlo con un paño humedecido y dejarlo enfriar. Retirarle el papel barba. Repartir de modo uniforme la crema de limón sobre el bizcocho. Cortar éste en 12 cuadrados, enrollar cada uno y colocarlos sobre una bandeja con el borde del rollo hacia abajo. Espolvorear los rollitos con el azúcar en polvo tamizada y adornar cada uno con una cereza.

Brazo de gitano con nata de frambuesa

1 paquete de frambuesas congeladas ◇
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◇
½ l de nata líquida, 100 g de azúcar
Para la bandeja del horno: papel barba

Descongelar las frambuesas según se indique. Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar la lámina de bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, cubrirla con un paño humedecido y dejarla enfriar. Retirarle el papel barba. Machacar unos 200 g de frambuesas con un tenedor. Montar la nata con el azúcar, apartar una taza de esta nata para meterla en una manga pastelera y mezclar el resto con las frambuesas machacadas. Untar el bizcocho con la nata de frambuesas y enrollarlo. Adornar con montoncitos de nata formados con la manga y con el resto de las frambuesas.

Brazo de gitano de cacao

½ paquete de fresas congeladas ◇
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◇
½ l de nata líquida, 100 g de azúcar, 1 cucharada de cacao en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Descongelar las fresas según se indique. Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240-250°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y el cacao y mezclar. Repartir la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media.

Volcar la capa de bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, cubrirla con un paño humedecido y dejarla enfriar. Retirarle el papel barba. Reducir las fresas a puré. Montar la nata con el azúcar y mezclar la mitad de ella con el puré de fresas. Untar con nata blanca una mitad longitudinal del bizcocho y la otra con nata de fresas. Enrollar el bizcocho y espolvorearlo con el cacao tamizado.

Tartaletas de uvas espinas

160 g de harina, 100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de nata agria, 2 yemas de huevo ◇
500 g de uvas espinas, 6 cucharadas de azúcar, 6 cucharadas de coñac ◇
¼ l de leche, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, 4 cucharadas de nata líquida, 4 cucharadas de azúcar en polvo ◇
4 claras de huevo, 150 g de azúcar en polvo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar, la sal, la nata y las yemas. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.

Limpiar las uvas espinas, lavarlas y cocerlas con el azúcar y el coñac, tapadas, hasta que revienten.

Mezclar 2 cucharadas de leche con los polvos para puding. Llevar a ebullición el resto de la leche con la nata y el azúcar en polvo, agregar los polvos para puding, remover y dejar que hierva unas cuantas veces. Dejar enfriar. Calentar el horno a 200°. Extender la masa hasta un grosor de 3 mm, forrar con ella moldecitos para tartaletas y cocer 20 minutos a altura media. Dejar enfriar. Rellenar las tartaletas con crema de vainilla y cubrir con las uvas. Montar las claras con el azúcar en polvo, formar con la manga pastelera rejillas de merengue sobre las uvas y dorarlo a 250° con la puerta del horno abierta. Sacar las tartaletas y dejarlas enfriar.

Tartaletas de frambuesa

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 50 g de azúcar en polvo, ½ cucharadita de vainilla en polvo, 1 punta de cuchillo de sal, 1 yema de huevo pequeña ◇
1 paquete de frambuesas congeladas ◇
150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 yemas de huevo, el jugo y la corteza rallada de 3 limones, 1 cucharadita de fécula ◇
3 cucharadas de mermelada de albaricoque, 150 g de almendras en láminas tostadas, ⅛ de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la yema. Dejar reposar esta masa tapada, 2 horas en el frigorífico. Descongelar las frambuesas según las instrucciones.

Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar con ella 8 moldecitos para tartaletas de unos 8 cm. Cocer 10 minutos a altura media. Dejar enfriar sobre una rejilla. Llevar a ebullición, sin dejar de remover, la mantequilla con el azúcar, las yemas, el jugo y la ralladura de limón y la fécula. Dejar enfriar. Rellenar las tartaletas con esta crema y cubrir con las frambuesas.

Calentar la mermelada, untar con ella los lados de las tartaletas y espolvorearlos con las láminas de almendra. Montar la nata con el azúcar, formar montoncitos de nata sobre las tartaletas con la manga pastelera y adornar éstos con láminas de almendra.

Para el platito pequeño

Canutillos rellenos

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 50 g de almendras en láminas ◇
½ taza de azúcar en polvo ◇
150 g de fresas frescas, 2 cucharadas de azúcar, ¼ l de nata líquida, 1 bolsita de vainilla en polvo

Para hacer los canutillos se necesitan moldes especiales en forma de cucurucho.
Dejar descongelar en 30-60 minutos la masa de hojaldre, si es congelada.
Sobre una superficie enharinada, extender la masa de hojaldre en forma de rectángulo de 30 × 16 cm. Con un cortapastas de rueda dentada, cortar 8 tiras de masa de 2 cm de ancho. Dejar reposar la masa cortada 15 minutos. Calentar el horno a 220°.
Mojar con agua fría los moldes. Batir la yema con la leche. Untar con ello uno de los bordes largos de cada tira de masa. Comenzando por el extremo puntiagudo, enrollar las tiras sobre los moldes de manera que cada borde untado con yema cubra ½ cm del borde no untado. Apretar bien ambos bordes. Untar los canutillos con el resto de la yema y adornar la mitad de ellos con láminas de almendra. Cocerlos 15 minutos a altura media de modo que tomen color dorado.
Desprender los canutillos, todavía bastante calientes, de los moldes y dejarlos enfriar sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar en polvo tamizada los canutillos que no llevan almendra.
Lavar, dejar escurrir y limpiar las fresas y hacerlas puré en la batidora o pasándolas por un colador. Mezclar el puré de fresa con el azúcar. Montar la nata con la vainilla. Meter la mitad de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada y, con ayuda de ésta, rellenar de nata los canutillos espolvoreados de azúcar. Mezclar la otra mitad de la nata con el puré de fresa y rellenar con esto los canutillos adornados con almendras.

Nuestro consejo

Quien quiera hacer los canutillos y no posea los moldes especiales puede confeccionar en sustitución de éstos unos rollos de cartón fuerte y cubrirlos con papel de aluminio. Como el papel de aluminio es un mal conductor del calor, el tiempo de cocción durará 2-3 minutos más. Durante estos últimos minutos de cocción hay que cubrir los canutillos con papel barba, para que no se tuesten demasiado por fuera pero queden bien cocidos por dentro.

Cucuruchos de nata

100 g de masa cruda de mazapán, 50 g de almendras peladas ralladas, 100 g de azúcar en polvo, 1 huevo, 2 claras de huevo, 40 g de harina, 2 cucharadas de nata líquida; sal y canela molida, 1 pellizco de cada una ◇
1 cucharada de kirsch, 1 taza de compota de guindas, 3/8 de l de nata líquida, 40 g de azúcar, 2 cucharadas de virutas de chocolate
Para la bandeja del horno: mantequilla y harina

Engrasar y espolvorear con harina una bandeja de horno. Calentar el horno a 180º.

Amasar la masa de mazapán con las almendras, el azúcar en polvo tamizado, el huevo y las claras hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la harina tamizada, la nata, y la sal y la canela. Confeccionar un aro de cartón de 12 cm de diámetro interior. Colocar esta plantilla sobre la bandeja del horno, echar un poco de masa en el centro del aro y extenderla. Repetir la operación hasta agotar la masa. Cocer los círculos de masa 5-7 minutos a altura media.

Enrollar las tortitas muy calientes, aún en el horno, en forma de cucuruchos. Mezclar el kirsch con la compota de guindas. Montar la nata con el azúcar y rellenar con ella los cucuruchos hasta la mitad mediante la manga pastelera. Poner sobre la nata 1 cucharada de compota en cada cucurucho y formar encima una roseta de nata. Adornar con virutas de chocolate.

Barquillas de frutas

40 g de dátiles, 50 g de piña confitada; 40 g de pasas, 40 g de pasas de Corinto; 40 g de almendras picadas tostadas, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de harina ◇
190 g de mantequilla, 190 g de azúcar, la corteza rallada de ½ limón, 3 huevos, 3 yemas de huevo, 190 g de harina ◇
100 g de baño de chocolate graso, 2-3 cucharadas de crocante en gránulos
Para los moldecitos: mantequilla o margarina y almendras finamente ralladas

Engrasar y espolvorear con almendra rallada 16 moldes en forma de barquillas.

Cortar los dátiles y la piña en trocitos pequeños, mezclar con las pasas, las pasas de Corinto, las almendras y el ron y dejar que se impregne todo tapado 2 horas. Mezclar las 2 cucharadas de harina con la mezcla de frutas. Calentar el horno a 180º.

Batir la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro los huevos, las yemas y la harina tamizada y, por último, incorporar la mezcla de frutas. Llenar los moldecitos hasta el borde con la masa y cocer 15 minutos a altura media. Volcar las tartitas sobre una rejilla y dejar enfriar. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él la superficie de las barquillas y adornar con el crocante.

Para el platito pequeño

Escobillones

120 g de masa cruda de mazapán, 100 g de azúcar en polvo, 30 g de harina, 4 claras de huevo, ½ cucharadita de canela molida, la corteza rallada de ½ limón, ½ taza de nata líquida ◇
100 g de baño de chocolate graso, ¼ l de nata líquida
Para la bandeja del horno: margarina y harina

Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizado, la harina tamizada, las claras, la canela y la ralladura de limón. Dejar reposar esta masa homogénea, tapada, durante la noche en el frigorífico.
Calentar el horno a 190º. Untar con un poco de margarina y espolvorear con harina dos bandejas de horno. Agregar con el batidor la nata a la masa de mazapán y extender una fina capa de masa uniforme sobre las dos bandejas del horno. Una tras otra, cocer las dos capas de masa 3-4 minutos a altura media hasta que adquieran un color tostado claro. Con un cortapastas de rueda dentada cortar la masa en cuadrados de 11 × 11 cm. Continuar la cocción hasta que queden bien tostados, retirar de la chapa uno tras otro los cuadrados, aún muy calientes, y colocarlos sobre un grueso mango de cuchara de madera. Juntar y apretar un borde sobre el otro, separar los rollos de la madera y dejarlos enfriar. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y cubrir con él los rollos. Montar la nata y rellenar con ella los escobillones.

Bobbes

250 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 400 g de harina ◇
200 g de masa cruda de mazapán, 2 copitas de licor de arrac (4 cl), 80 g de corteza de limón confitada finamente picada, 50 g de corteza de naranja confitada finamente picada ◇
1 yema de huevo, 16 trocitos de corteza de limón confitada, 16 almendras peladas

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar en polvo tamizada, las yemas y la sal. Tamizar por encima la harina. Amasar todo hasta obtener una masa quebrada y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200º. Sobre una superficie enharinada, extender la masa en forma de lámina de 25 × 40 cm y de 5 mm de grosor. Con la masa de mazapán y el arrac hacer una mezcla que se pueda untar; si es preciso, agregar un poco de agua. Extender esta mezcla sobre la masa y esparcir por encima las cortezas picadas de limón y de naranja. Enrollar la masa a lo largo y cortarla en rodajas de 3 cm de gruesas. Poner éstas de canto y bien separadas sobre una bandeja de horno, untar la parte superior con yema batida y adornar cada una con un trocito de corteza de limón confitada y una almendra. Cocer 20 minutos a altura media. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Tartitas suecas de manzana

130 g de harina, 1/4 cucharadita de levadura en polvo, 5 cucharadas de mantequilla, 60 g de azúcar en polvo, 1 huevo ◇
1 1/2 tazas de mermelada de manzana, 2 cucharadas de almendras ralladas tostadas ◇
1/2 taza de azúcar en polvo
Para los moldecitos: mantequilla o margarina

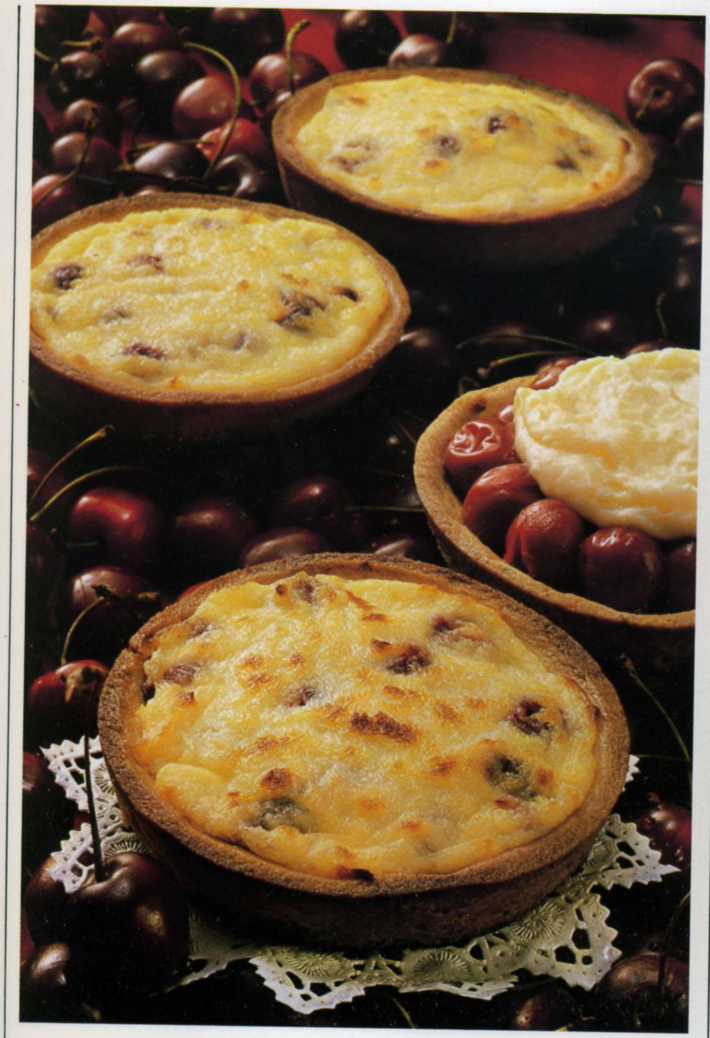
Untar con mantequilla o margarina 12 moldecitos ondulados.
Tamizar la harina con la levadura sobre una tabla pastelera y amasar con la mantequilla, el azúcar en polvo y el huevo. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 1 hora en el frigorífico.
Calentar el horno a 180º. Mezclar la mermelada de manzana con la almendra. Extender dos tercios de la masa quebrada hasta un grosor de unos 6 mm, recortar 12 círculos y forrar con ellos los moldecitos. Poner 2 cucharadas de mermelada de manzana en cada moldecito. Extender el resto de la masa hasta un grosor de sólo 3 mm, recortar 12 tapas con un moldecito vacío y untar los bordes de éstas con agua fría. Colocar las tapas de masa sobre los moldes rellenos y pegarlas bien. Cocer las tartitas 40 minutos a altura media. Con un cuchillo, desprender las tartitas de los bordes mientras aún están muy calientes, pero dejarlas enfriar en los moldes. Antes de servir, espolvorear las tartitas con el azúcar en polvo tamizado.

Pastelitos de naranja

100 g de mantequilla, 1 bolsita de vainilla en polvo, 120 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 4 yemas de huevo, el jugo de 1 naranja y la corteza rallada de otras 2; 3 claras de huevo, 90 g de harina, 30 g de fécula, 100 g de almendras peladas ralladas ◇
200 g de mermelada de naranja, 200 g de azúcar en polvo, 4 cucharadas de jugo de naranja, 2 cucharadas de Cointreau
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina y harina

Engrasar y espolvorear con harina una bandeja de horno. Calentar el horno a 200º. Mezclar la mantequilla con la vainilla, la mitad del azúcar y la sal y, poco a poco, agregar las yemas, el jugo de naranja y la ralladura. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla anterior. Tamizar la harina con la fécula, mezclarla con la almendra e incorporar a la masa. Extender la masa sobre la bandeja formando una capa de 1 cm de altura y cocerla 10 minutos a altura media. Dejar que se enfríe un poco sobre la bandeja y luego volcarla. Al cabo de unas 2 horas de reposo, dividirla a lo ancho. Untar con mermelada una capa y colocar encima la segunda. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con el jugo de naranja y el Cointreau y cubrir con esto la capa de pastel. Cortarla en rectángulos de 5 × 8 cm.

Para el platito pequeño



Tartaletas de guindas

125 g de mantequilla, 90 g de azúcar en polvo, 1 cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo, 250 g de harina ◇
450 g de guindas de frasco ◇
1/8 de l de nata líquida, 1/8 de l de leche, 50 g de mantequilla, 1 huevo, 1 yema de huevo, 20 g de fécula, 1 pellizco de sal, 2 cucharaditas de azúcar

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar en polvo tamizado, la vainilla, la sal y la yema. Tamizar por encima la harina y amasar todo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar con ella 12 moldecitos para tartaletas de 8 cm de diámetro. Cocer las tartaletas 10 minutos a altura media. Sacar del horno, pero dejarlas en los moldes. Dejar escurrir las guindas y cubrir con ellas el fondo de las tartaletas. Mezclar en un cazo la nata, la leche, la mantequilla, el huevo, la yema, la fécula, la sal y el azúcar y llevar a ebullición sin dejar de remover. Echar esta crema sobre las guindas y cocer las tartaletas otros 20-25 minutos a altura media.

Dejar enfriar un poco las tartaletas en los moldes, ponerlas luego sobre una rejilla y dejar enfriar del todo.

Pastelitos de limón

4 láminas de masa de hojaldre congelada ◇
100 g de azúcar, 200 g de almendras peladas ralladas, 1 yema de huevo, el jugo de 2 limones y la corteza rallada de 1 ◇
1 yema de huevo, 2 cucharadas de jalea de limón

Dejar descongelar la masa de hojaldre en 30-60 minutos. Calentar el horno a 225°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa al doble de su longitud. Mojar una bandeja de horno con agua fría. Poner dos de las capas de masa juntas sobre la bandeja. Mezclar el azúcar, la almendra, la yema, el jugo de limón y la ralladura y extender sobre la masa. Untar los bordes de la masa con yema batida y colocar encima las otras dos capas de masa. Apretar ligeramente los bordes, untar la superficie con el resto de la yema y pinchar la masa varias veces. Cocer 10-15 minutos a altura media.

Remover la jalea de limón y untar con ella el pastel aún bien caliente. Una vez frío, dividirlo en rectángulos iguales.

Buñuelos griegos

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, 2 cucharaditas de azúcar, 1 taza de leche templada, 3/8 de l de agua templada, 1 huevo, 1/2 cucharadita de sal, la corteza rallada de 1 limón ◇
225 g de azúcar, 1/2 taza de miel, 1/8 de l de agua, 1 cucharada de jugo de limón, 30 g de pistachos picados
Para freír: 1-2 l de aceite

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con el azúcar, la leche y un poco de harina. Espolvorear esta masa previa con harina y dejar fermentar tapada durante 15 minutos en un lugar caliente. Batir el agua templada con el huevo, la sal y la ralladura de limón y mezclar con la harina y la masa previa. Batir la masa hasta que se desprenda de los lados de la fuente y suelte burbujas. Dejar que suba de nuevo tapada 20 minutos. En una freidora eléctrica, o en una sartén honda, calentar el aceite a 180º. Si no se tiene termómetro para frituras, hacer la prueba del pan: echar un trocito de pan en el aceite. Si queda bien tostado en unos segundos, la grasa está a buena temperatura.
Con una cuchara, coger bolitas de masa y echar 3-4 a un tiempo en el aceite caliente; antes de introducir la cuchara en la masa sumergirla cada vez en agua fría. Freír los buñuelos durante 4 minutos, dándoles la vuelta una vez con la espumadera. Dejar escurrir los buñuelos fritos sobre papel absorbente y a continuación reservarlos al calor. Proceder de este modo hasta utilizar toda la masa.
Mezclar en un cazo el azúcar con la miel, el agua y el jugo de limón y, sin dejar de remover, calentar la mezcla hasta que el azúcar se disuelva del todo. Dejar cocer otros 5 minutos la solución de azúcar removiendo. El jarabe debe quedar espeso hasta el punto que al introducir una cuchara ésta quede luego cubierta por él. Cubrir los buñuelos con el jarabe bien caliente y esparcir por encima los pistachos picados. Colocar unos sobre otros en una bandeja previamente calentada.

Nuestro consejo
Los buñuelos griegos se pueden servir también rellenos. Dejar subir la masa fermentada por segunda vez, extenderla hasta un grosor de 1 cm aproximadamente y recortar de ella pastitas redondas de 10 cm de diámetro. Preparar el jarabe, sin el agua. Poner una cucharadita de éste en el centro de cada pastita, doblar los bordes sobre el relleno y juntarlos bien apretando. Dejar subir la masa de nuevo 10 minutos. Freír los buñuelos y rociarlos con el resto del jarabe.

Para el platito pequeño

Palmeras de Copenhague

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, ½ cucharadita de sal ◇
150 g de mantequilla, 50 g de harina ◇
2 cucharadas de azúcar morena, ½ cucharadita de canela molida, 50 g de pasas

Tamizar la harina sobre una fuente, mezclar en el centro la levadura desmenuzada con un poco de harina y la leche y dejar fermentar la masa obtenida 15 minutos. Derretir la mantequilla, batirla con la yema, la sal y la masa previa fermentada hasta obtener una masa ligera y dejar fermentar otros 15 minutos. Amasar la mantequilla con la harina y formar una capa de 15 × 15 cm. Extender la masa fermentada a un tamaño de 20 × 35 cm, colocar encima la capa de mantequilla y doblar sobre ésta los dos lados cortos de la masa, juntando bien los bordes. Extender la masa a 30 × 40 cm y doblarla dos veces sobre sí misma por el lado corto, de modo que forme tres capas. Dejar la masa 15 minutos en el frigorífico. Repetir esto otras 2 veces. → Receta de masa para croissants, página 21. Calentar el horno a 220º. Extender la masa al tamaño de 35 × 50 cm y untarla con agua. Repartir el azúcar morena, la canela y las pasas por encima y enrollar la masa desde cada lado largo hasta el centro. Cortarla en rodajas de 2 ½ cm de grosor. Cocerlas 10-15 minutos a altura media.

Peines finos de avellana

300 g de masa de hojaldre, congelada o casera ◇
150 g de avellanas molidas, 1 huevo, 80 g de azúcar, 1 cucharada de ron, 1 yema de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre, si es congelada, en 30-60 minutos.
Sobre una superficie enharinada, extender la masa al tamaño de 30 × 30 cm. Cortarla en 9 cuadrados de 10 cm de lado cada uno. Mezclar la avellana con el huevo, el azúcar y el ron. Poner una tira de este relleno de avellana en el centro de cada cuadrado de masa. Untar con yema batida un lado de cada cuadrado, doblar sobre éste el lado opuesto, cortar este borde de la masa a intervalos regulares y separar un poco los cortes de modo que asemeje un peine. Mojar una bandeja de horno con agua fría. Colocar sobre ésta los peines de avellana a conveniente distancia unos de otros y untar su superficie con yema batida. Dejar reposar los pasteles 15 minutos. Calentar el horno a 230º. Cocer los peines 15-20 minutos a altura media. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Lazos de avellana glaseados

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, ½ cucharadita de sal ◇

150 g de mantequilla, 50 g de harina ◇

100 g de avellanas tostadas molidas, 50 g de azúcar, 2 cucharadas de ron, 1 clara de huevo ◇

3-4 cucharadas de azúcar en polvo, 2 cucharadas de ron

Con los ingredientes, desde la harina a la sal, preparar una masa fermentada según la receta de las palmeras de Copenhague, página 89. Amasar la mantequilla con la harina e incorporarlas a la masa fermentada tal como se especifica en dicha receta. Repetir tres veces la operación de doblar la masa, extenderla de nuevo y meterla en el frigorífico. Calentar el horno a 220º. Extender la masa a un tamaño de 25 × 70 cm. Mezclar la avellana con el azúcar, el ron y la clara y untar con ello una mitad longitudinal de la masa. Doblar el lado no untado sobre el relleno y apretar los bordes. Cortar la masa a lo ancho en tiras de 3 ½ cm de anchura. En el centro de cada una practicar un corte de 7 cm de largo y pasar un extremo a través de esta abertura retorciendo la masa (según se ve en la foto). Poner los lazos sobre la bandeja del horno y cocerlos 10-15 minutos a altura media. Mezclar el azúcar en polvo tamizado con el ron y untar con ello los lazos aún calientes.

Rollitos de naranja

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, ½ cucharadita de sal ◇

150 g de mantequilla, 50 g de harina ◇

80 g de masa cruda de mazapán, el jugo y la corteza rallada de 1 naranja, 2 cucharadas de licor de naraja, 40 g de almendras ralladas, 30 g de corteza de naranja confitada, finamente picada, 1 clara de huevo ◇

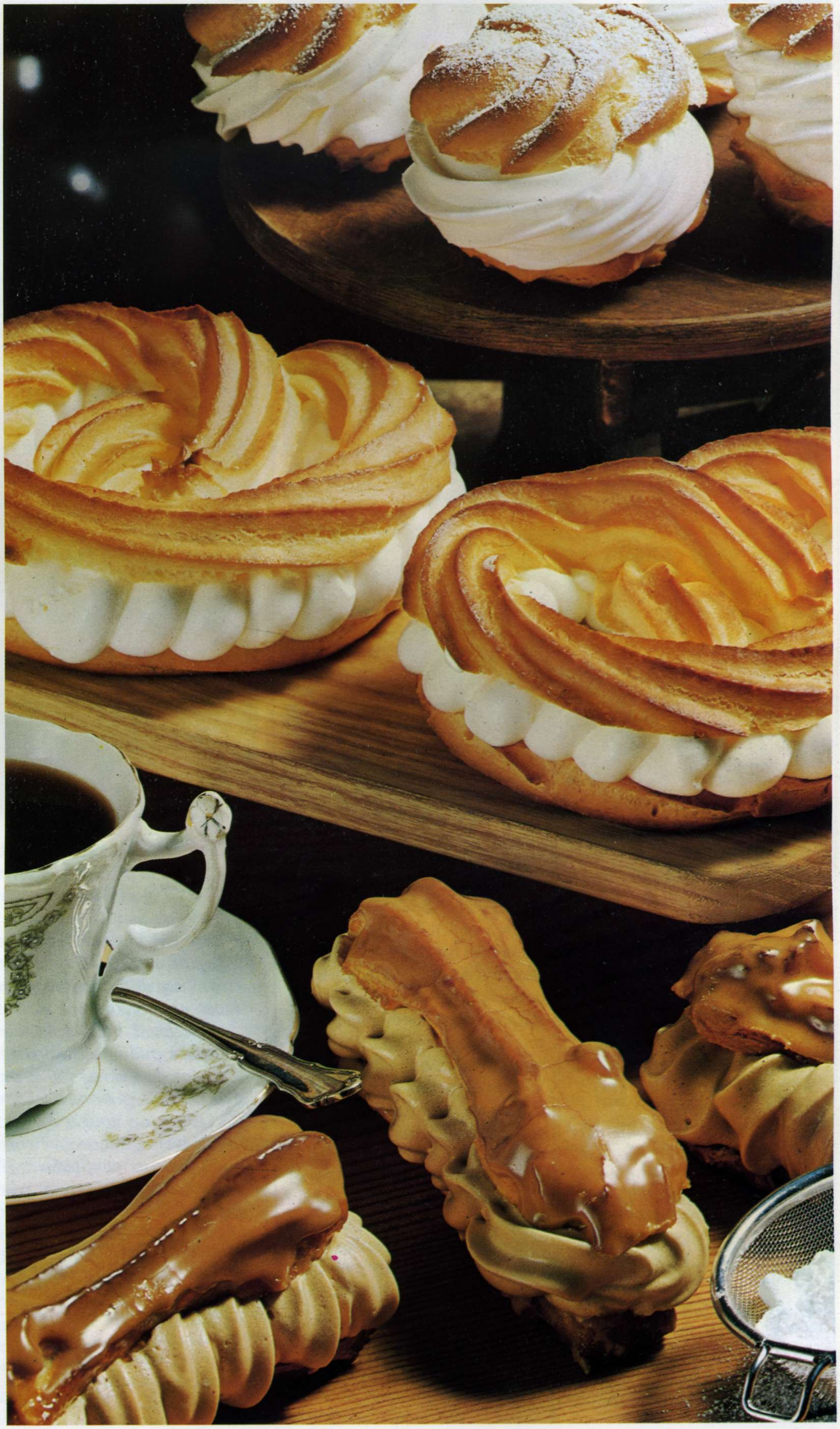
1 yema de huevo, 2-3 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de naranja, 50 g de almendras en láminas

Con los ingredientes, desde la harina a la sal, preparar una masa fermentada según la receta de las palmeras de Copenhague, página 89. Amasar la mantequilla con la harina e incorporarlas a la masa fermentada. Extender por último la masa a un tamaño de 40 × 50 cm. Mezclar la masa de mazapán con los ingredientes y extender sobre la masa, dejando libres 2 cm de bordes y untarlos con yema batida. Dividir la masa a lo largo y enrollar cada parte a lo largo desde el lado sin borde. Cortar los rollos en trozos de 5 cm y aplastarlos por el centro con el mango de un cucharón. Dejar que fermenten 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220º. Untar los rollitos con yema, cocerlos 15-20 minutos a altura media y, aún calientes, bañarlos con un glaseado de azúcar en polvo y jugo de naranja y adornar con las láminas de almendra.

Petit choux de nata

¼ l de agua, 60 g de mantequilla o margarina, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de ½ limón, 200 g de harina, 4 huevos ◇
½ l de nata líquida, 60 g de azúcar, ½ taza de azúcar en polvo

Llevar a ebullición el agua con la mantequilla o margarina, la sal y la ralladura de limón. Echar de una vez la harina tamizada en el líquido y batir hasta que la masa forme una bola y se desprenda del cacharro. Poner la masa en una fuente, dejar enfriar un poco e incorporar uno a uno los huevos. Calentar el horno a 230º. Con la manga pastelera formar petit choux de masa a conveniente distancia unos de otros sobre la bandeja del horno. Cocerlos 15-20 minutos a altura media. No abrir el horno durante los primeros 10 minutos, pues bajaría la masa.
Abrir horizontalmente los petits choux aún calientes. Montar la nata con el azúcar y poner una cucharada de ésta sobre la mitad inferior de cada petit choux. Tapar con la otra mitad y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.



Nuestro consejo
Con la manga pastelera también se puede dar a la masa una forma enroscada, para rellenar estas rosquitas con nata, o formar los alargados eclairs, que se rellenan con nata de moca y se cubren con un baño de moca.

Pastelitos cortados de chocolate

130 g de chocolate en bloque, 130 g de mantequilla, 200 g de azúcar; sal, canela molida y corteza de limón rallada, 1 pellizco de cada; 6 yemas de huevo, 6 claras de huevo, 130 g de harina ◇
200 g de chocolate semiamargo, 2 huevos, 400 g de azúcar en polvo, 120 g de grasa de coco, 2 copitas de licor de ron (4 cl)
Para la bandeja del horno: papel barba y mantequilla

Forrar una bandeja de horno con papel barba engrasado. Calentar el horno a 180°. Derretir el chocolate, sin calentarlo. Batir la mantequilla con la mitad del azúcar y los condimentos hasta obtener una mezcla espumosa y agregar las yemas y el chocolate derretido. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la masa junto con la harina tamizada. Extender la masa sobre la bandeja y cocerla 20 minutos a altura media.
Volcar el pastel bien caliente sobre un paño espolvoreado con azúcar, retirarle el papel, dividirlo horizontalmente y dejar enfriar. Rallar fino el chocolate y mezclarlo con los huevos, el azúcar en polvo, la grasa de coco derretida y el ron. Untar con ello una capa del pastel, colocar la otra encima y cubrir con la misma mezcla del relleno. Cuando tenga adquirido consistencia, dividir el pastel en pastelitos rectangulares.

Pastelitos de nougat

8 yemas y 4 claras de huevo, 100 g de azúcar, 80 g de harina, 20 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◇
½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 100 g de nougat ◇
100 g de baño de chocolate graso, 5 cerezas confitadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar la bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 200°. Batir las yemas con 50 g de azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo a arriba. Tamizar por encima la harina con la fécula y el cacao y mezclar. Extender esta masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 8-10 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño y desprender el papel. Dejar enfriar y, tras unas 2 horas de reposo, cortarlo en 3 tiras. Preparar un puding con la leche, los polvos, las yemas y el azúcar. Dejar enfriar. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa y mezclar con ella a cucharadas el puding y el nougat derretido. Untar dos tiras de bizcocho con esta crema, colocar las tres tiras una encima de otra y cubrir con crema de nougat. Derretir el baño de chocolate graso y cubrir con él el pastel. Cortar éste en porciones y adornar éstas con crema de nougat y trozos de cereza.

Para el platito pequeño

Brazo de gitano a la zíngara

7 claras de huevo, 150 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 100 g de chocolate en bloque, 60 g de harina ◇
100 g de mermelada de frambuesa, ¼ l de leche, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 cucharadas de azúcar, 200 g de mantequilla, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 1 cucharada de cacao en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 200º. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar y la vainilla. Derretir el chocolate, mezclarlo con la clara batida e incorporar la harina tamizada. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y formar una capa de masa de 30 × 40 cm sobre el papel barba. Cocer 10 minutos a altura media. Volcar la masa cocida sobre un paño, cubrir con otro paño humedecido y dejar enfriar. Desprender el papel. Untar la mermelada sobre la masa cocida. Con la leche, los polvos y el azúcar preparar un puding. Dejar enfriar. Batir la mantequilla y mezclar con ella poco a poco el puding alternando con el kirsch. Apartar 3 cucharadas de esta crema. Extender la crema restante sobre el pastel, enrollar éste y tamizar por encima el cacao. Adornar con crema y mermelada.

Pastelitos de moca cortados

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 60 g de harina, 20 g de fécula, 80 g de almendras ralladas sin pelar ◇
½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 cucharadas de azúcar y 3 de café instantáneo en polvo, 250 g mantequilla, 3 cucharadas de azúcar en polvo ◇
50 g de crocante en gránulos, 10 granos de chocolate moca
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240º. Batir las yemas con 50 g de azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, montar las claras con el resto del azúcar y mezclar. Tamizar encima la harina con la fécula e incorporarla de abajo arriba junto con la almendra. Extender esta masa de bizcocho formando una capa de 30 × 45 cm sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño y desprender el papel. Cortar el bizcocho a lo largo en tres tiras. Preparar un puding con la leche, los polvos, el azúcar y el café. Dejar enfriar. Mezclar la mantequilla con el azúcar en polvo, incorporar el puding, untar con esta crema 2 tiras de bizcocho y poner las 3 una sobre otra. Cubrir el pastel con crema y esparcir por encima el crocante. Formar rosetas de crema con la manga pastelera y adornar cada una con un grano de chocolate moca.

Para el platito pequeño

Petits fours à la Ritz

190 g de harina, 65 g de azúcar, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 95 g de mantequilla ◇

4 yemas de huevo, 125 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, ¼ l de leche, el interior de 1 vaina de vainilla, 200 g de mantequilla, 80 g de azúcar en polvo ◇

2 cucharadas de cacao en polvo, ½ copita de licor de curaçao (1 cl), 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, ½ copita de licor de café (1 cl), 2 copitas de licor de coñac (4 cl), unos 20 moldecitos para petits fours

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera. Hacer un hoyo y echar en él el azúcar, la yema y la leche. Repartir la mantequilla en copos sobre la harina y amasar con rapidez todos los ingredientes desde fuera hacia dentro hasta obtener una masa quebrada dúctil. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de 3 mm y forrar con ella los moldecitos para petit four. Cortar los restos de masa que sobresalgan de los bordes. Poner los moldecitos sobre una bandeja del horno —si es preciso hacerlo en dos tandas—, y cocer la masa en 8 minutos hasta que adquiera un color tostado claro.

Con un cuchillo, despegar con cuidado los pastelitos de los moldes, volcarlos sobre una rejilla y dejar enfriar. Batir las yemas con el azúcar, la sal y los polvos para puding hasta obtener una mezcla espumosa. Llevar a ebullición la leche con la vainilla, añadir la mezcla de yemas, batir fuerte y dar un hervor. Dejar enfriar esta crema de vainilla removiendo una y otra vez. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo hasta que quede espumosa. Cuando la mantequilla y la crema de vainilla estén a la misma temperatura, mezclar a cucharadas la crema con la mantequilla. Dividir esta crema de mantequilla en tres partes iguales. Mezclar una parte con el cacao y el curaçao, la segunda con el café en polvo y el licor de café y la tercera con el coñac. Con la manga pastelera, rellenar alternativamente cada petit four con una de estas cremas. Luego dejar los petits fours 1-2 horas en el frigorífico, para que la crema adquiera gran consistencia.

Si se quiere se puede adornar la crema con medias cerezas confitadas, chocolate rallado o pistachos picados.

Nuestro consejo

Para dar un especial toque artístico a los petits fours, se pueden sumergir algunos en baño de chocolate graso y adornar éste mientras aún esté blando con perlitas plateadas, chocolate rallado o pistachos picados.

Para el platito pequeño

Petits fours clásicos

6 yemas de huevo, 80 g de masa cruda de mazapán, la corteza rallada de 1 limón, 120 g de azúcar, 5 claras de huevo, 120 g de harina ◇
150 g de mermelada de albaricoque, 200 g de masa cruda de mazapán, 70 g de azúcar en polvo ◇
500 g de fondant, 1 cucharada de ron blanco, colorante rojo y amarillo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar con papel barba dos bandejas de horno. Calentar el horno a 220°. Batir las yemas con la masa de mazapán, la ralladura de limón y la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras, agregar despacio el resto del azúcar y mezclar bien. Incorporar de abajo arriba la clara batida a la mezcla de yemas y, por último, incorporar poco a poco la harina tamizada a la masa. Extender esta masa de bizcocho formando una delgada capa sobre las dos bandejas del horno y cocerla 8-10 minutos a altura media. Volcar las capas de bizcocho aún bien calientes y desprender el papel barba. Untar una de las capas con la mermelada y colocar la otra encima. Cortar el bizcocho en tres tiras igual de anchas, untar éstas también con mermelada y poner unas sobre otras. Amasar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada. Extender el mazapán al tamaño de las capas de bizcocho y ponerlo sobre éstas. Tapar el mazapán con papel barba o papel de aluminio, poner encima una tabla de madera para que haga peso y dejarlo así 24 horas. Luego, cortar el bizcocho en cuadrados de 4 × 4 cm.

Para la cobertura, deshacer el fondant al baño maría y remover para que quede homogéneo. Atención: el fondant sólo debe ponerse templado. Mezclar el fondant con el ron; si fuera conveniente, añadir un poco de clara. El fondant debe resultar espeso. Cubrir con él los petits fours. Si se desea una cobertura de diferentes colores, se puede agregar al fondant fluido unas gotas de colorante. Hacer pequeños cucuruchos de papel barba, cortarles la punta, meter en ellos el resto del fondant y formar por este medio adornos diseñados a capricho sobre los petits fours. Si se desea, se pueden adornar además con cerezas confitadas en trocitos, violetas confitadas, pistachos picados o perlitas plateadas. Dejar que se sequen bien los petits fours 1-2 horas sobre una rejilla. Para servir, ponerlos en cazuelitas de papel rizado.

Para acompañar al té

Bath Buns

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 3/16 l de leche templada, 80 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 120 g de mantequilla, 2 huevos, 80 g de azúcar; sal y anís, ½ cucharadita de cada, 1 punta de cuchillo de comino molido, la corteza rallada de ½ limón, 80 g de pasas ◇
1 yema de huevo, 60 g de azúcar gruesa
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente. En el centro de ésta, mezclar la levadura desmenuzada con un poco de harina y la leche. Dejar fermentar la masa previa de levadura 15 minutos. Picar la corteza de limón y la de naranja. Amasar la mantequilla derretida con los huevos, el azúcar, la masa previa y la harina. Incorporar a esta masa la corteza de limón, la de naranja, las especias y las pasas. Dejar fermentar la masa 20 minutos.

Poner la masa en bolas de 50 g sobre la bandeja del horno y dejar que suba, tapada, hasta alcanzar el doble de tamaño. Calentar el horno a 200º.

Untar los buns con la yema batida, esparcir sobre ellos el azúcar gruesa y cocerlos 50 minutos a altura media.

Shrewsbury biscuits

530 g de harina, 300 g de azúcar, 2 huevos; sal y canela molida, 1 punta de cuchillo de cada; 300 g de mantequilla
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una o dos bandejas de horno con papel barba. Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, hacer un hoyo en el centro y echar en él el azúcar, los huevos, la sal y la canela. Repartir la mantequilla en copos sobre la harina y amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Sobre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de unos 4 mm y recortar pastitas redondas de 6-7 cm de diámetro. Poner las pastitas sobre el papel barba y cocerlas 10-12 minutos a altura media. Dejarlas enfriar sobre el papel y luego desprenderlas con cuidado.

Nuestro consejo
Se pueden hacer Shrewsbury biscuits para guardarlas como provisión; dentro de una lata se conservan crujientes 2-3 semanas.

Shortbread fingers

320 g de mantequilla, 180 g de azúcar, 1/3 cucharadita de sal, 500 g de harina, 1 taza de azúcar fina

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar y la sal. Amasar con la harina tamizada y dejar reposar esta masa quebrada tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de 1 ½ cm y al tamaño de la bandeja del horno y ponerla sobre ésta. Cerrar el lado sin borde de la chapa con un listón de madera o una tira de papel de aluminio doblada cuatro veces, para que no se salga la masa. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cocerla 25-30 minutos a altura media.
Cortar el Shortbread aún bien caliente con un cuchillo afilado en tiras de 1 ½ × 7 cm y rebozarlas en seguida en el azúcar.

Teacakes ingleses

Los teacakes ingleses se preparan con la misma masa que los Bath buns (receta página 96) sólo que ésta se endulza con 1 cucharadita de azúcar en vez de con 80 g. Se prescinde de anís, comino y ralladura de limón y en lugar de corteza confitada de limón y de naranja y pasas, se agregan a la masa 150 g de pasas de Corinto y 50 g de corteza de naranja confitada cortada en trocitos. Los teacakes sólo se untan con yema, no se les pone azúcar gruesa.

Para acompañar al té

Bizcochos de soletilla

6 yemas y 4 claras de huevo, 125 g de azúcar, 60 g de fécula, 70 g de harina, ½ taza de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar con papel barba una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°.

Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, mezclar con ellas el resto del azúcar y por último la fécula. Incorporar de abajo arriba la mezcla de yema a la clara montada y agregar la harina tamizada.

Meter esta masa de bizcocho muy «consistente» en una manga pastelera con boquilla ancha redonda y formar con ella barras de 8 cm de largo bien separadas sobre la chapa del horno. Cocer los bizcochos 12-15 minutos a altura media, hasta que adquieran color amarillo claro.

Dejar enfriar sobre el papel. Luego retirar éste con cuidado y espolvorear los bizcochos con el azúcar en polvo tamizada.

Nuestro consejo
Con la misma masa se pueden formar con la manga pastelera pastitas redondas sobre la chapa del horno. Una vez frías, juntar las pastitas de dos en dos en cobertura de chocolate derretida en medio y bañarlas por un lado con la cobertura.

Almendrados para el té

220 g de masa cruda de mazapán, 100 g de almendras peladas ralladas, 220 g de azúcar, ⅛ de l de clara de huevo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una o dos bandejas de horno con papel barba. Calentar el horno a 190°.

Amasar la masa de mazapán con la almendra, el azúcar y algunas cucharadas de la clara hasta obtener una masa homogénea. Con una cuchara de cocina, mezclar el resto de la clara con la masa. (La masa no se debe poner espumosa, por eso es mejor no emplear batidora eléctrica.) Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda mediana y formar con ella pequeños montoncitos sobre el papel barba. Dejar bastante separación entre éstos, pues al cocer se extienden. Cocer los almendrados 15-20 minutos a altura media hasta que adquieran color tostado claro.

Dejar enfriar los almendrados sobre el papel, darle la vuelta a éste, untarlo con agua y desprenderlo.

Nuestro consejo
Para variar, también se pueden hacer estas pastas con avellanas ralladas en vez de almendras; ligeramente tostadas es como más sabor tienen las avellanas.

Tostadas con almendrado

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, ½ cucharadita de sal, la corteza rallada de ½ limón, 2 huevos ◇
100 g de masa cruda de mazapán, 80 g de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, 1 cucharada de ron
Para los moldes: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina dos moldes semicilíndricos.
Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Espolvorear la masa previa obtenida con un poco de harina y dejarla fermentar tapada 15 minutos en un lugar caliente.
Derretir la mantequilla o margarina. Mezclar con ella el azúcar, la sal, la ralladura de limón y los huevos, agregar a la masa previa y trabajar todo ello con el total de la harina hasta obtener una masa seca. Batir la masa hasta que suelte burbujas y luego dejarla fermentar de nuevo, tapada, 15 minutos.
Sobre una superficie enharinada, formar dos rollos iguales con la masa fermentada, meter éstos en los moldes y dejar que suba la masa hasta el doble de su volumen. Calentar el horno a 220°.
Cocer la masa bien subida 25-35 minutos en la parte baja del horno, hasta que se dore.
Volcar ambos pasteles sobre una rejilla y dejar que se enfríen durante la noche.
Calentar el horno a 200°. Cortar los pasteles enfriados en rebanadas igual de gruesas, ponerlas sobre una bandeja de horno y tostarlas por una cara 5 minutos a altura media hasta que tomen color amarillo claro. Luego dejar que se enfríen.
Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada, la clara y el ron, formando una pasta que se pueda untar.
Extender esta pasta almendrada sobre la cara no tostada de las rebanadas y dejar que se dore ligeramente bajo el grill.

Nuestro consejo

Si sólo se dispone de un molde semicilíndrico, se puede cocer el segundo rollo de masa en un pequeño molde rectangular. O bien se pueden cocer los pasteles uno después del otro en el molde semicilíndrico, pero entonces hay que guardar la masa que falta por cocer en el frigorífico.

Pastel turco para el té

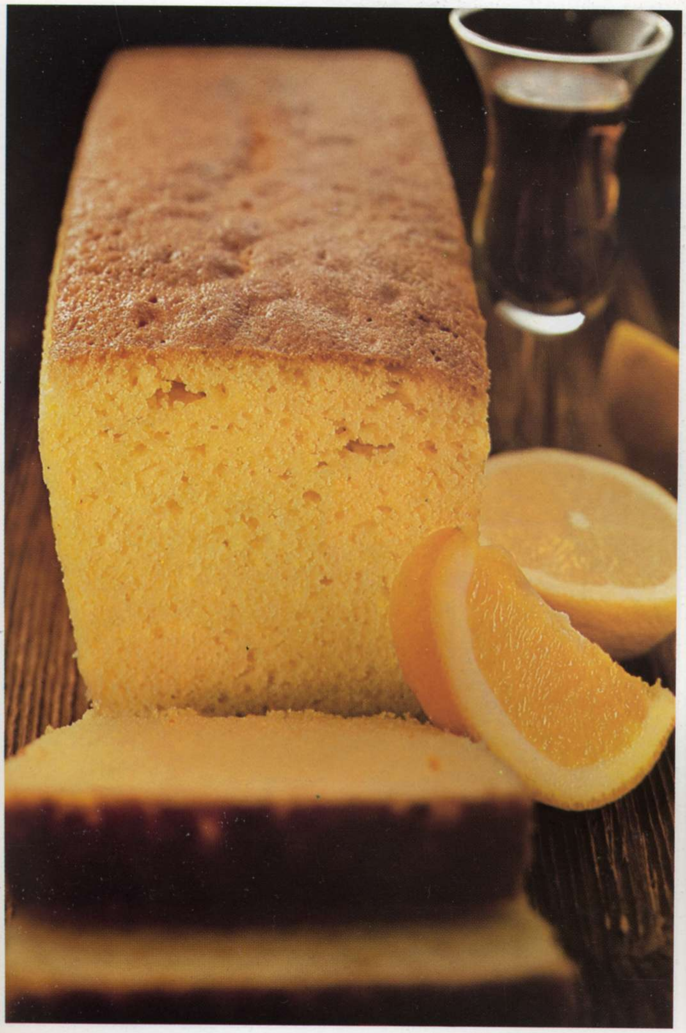
300 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, la corteza rallada de 1 limón, 6 huevos, 3 cucharadas de vino de Madeira, 300 g de harina, 80 g de fécula, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 125 g de pasas, 150 g de cerezas confitadas, 150 g de nueces negras (nueces en conserva de frasco), ½ cucharadita de sal, 1 cucharadita de canela molida, ½ cucharadita de cardamomo molido ◇
100 g de baño de chocolate graso, 50 g de pistachos
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

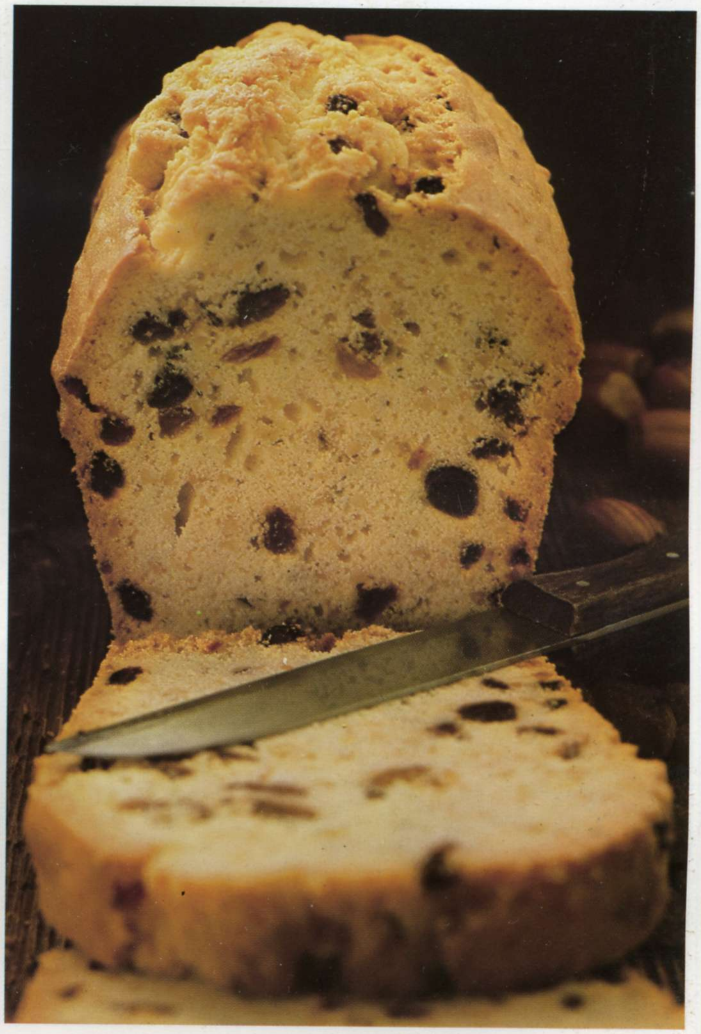
Engrasar un molde rectangular y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190º.

Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno a uno los huevos y por último el vino de Madeira. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura y mezclar con las pasas. Picar grueso las cerezas y las nueces y añadirlas a la harina junto con la sal, la canela y el cardamomo. Incorporar la mezcla de la harina a la de mantequilla y echar en el molde. Cocer el pastel 80-100 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel en el molde, despegarlo todo alrededor de los lados con un cuchillo y volcarlo sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él el pastel y esparcir por encima los pistachos.

Para acompañar al té





Pastel al ron

180 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 5 huevos, 250 g de harina, 80 g de maizena, 1 bolsita de levadura en polvo, 2 ½ copitas de licor de ron (5 cl); jugo de limón y de naranja, 2 cucharadas de cada uno; la corteza rallada de ½ limón y ½ naranja
Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina un molde rectangular. Calentar el horno a 190º. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos. Tamizar la harina con la maizena y la levadura y agregar a la mezcla de mantequilla y azúcar. A cucharadas, incorporar a la masa el ron, el jugo de limón y de naranja y las ralladuras de limón y naranja. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 60-65 minutos en la parte baja del horno.
Volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.

Nuestro consejo
Si se adhiere por fuera al rallador un trozo de papel barba, antes de rallar la corteza de limón o de naranja, éste se puede limpiar luego fácilmente.

Pastel real

50 g de corteza de limón confitada, 100 g de almendras peladas, 200 g de pasas, 250 g de mantequilla o margarina, 200 g de azúcar, 4 huevos, 300 g de harina, 100 g de fécula, 3 cucharaditas de levadura en polvo, 4 cucharadas de ron
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde rectangular y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190º.
Picar la corteza de limón y las almendras. Rebozar las pasas en un poco de harina. Batir la mantequilla o margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura y mezclar con la masa. Incorporar asimismo el ron, la corteza de limón, las almendras y las pasas. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 75-90 minutos en la parte baja del horno. Hacia el final del tiempo de cocción, tapar si es preciso con papel barba o papel de aluminio, para que no se tueste demasiado por arriba.
Volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.

Hojas con migas

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa;
1 yema de huevo ◇
200 g de harina, 100 g de azúcar; canela molida y sal, 1 punta de cuchillo de cada;
150 g de mantequilla ◇
½ taza de azúcar en polvo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre en 30-60 minutos.
Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y recortar pastitas redondas de unos 5 cm de diámetro. Extender a continuación las pastitas en una sola dirección para darles forma de «hojas» de unos 12 cm de largas. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima las pastitas alargadas y untar éstas con la yema batida. Dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200°.
Mezclar la harina tamizada con el azúcar, la sal y la canela. Derretir la mantequilla y añadirla gota a gota sin dejar de remover. Luego desmenuzar esta masa con las manos. Esparcir la masa desmenuzada sobre las hojas y cocer éstas 12-15 minutos a altura media hasta que queden tostadas.
Cuando se hayan enfriado un poco, dejar que se enfríen del todo sobre una rejilla y espolvorearlas con el azúcar en polvo tamizada.

Bolitas chinas

20 g de mantequilla o margarina, 170 g de azúcar, 1 huevo, 3 cucharadas de agua, 340 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 100 g de semillas de sésamo
Para freír: 1 l de aceite o 2 kg de manteca

Batir la mantequilla o margarina primero con el azúcar y luego con el huevo y el agua hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina con la levadura e incorporar a la masa. Trabajar bien la masa, formar con ella un rollo de 50 cm de largo y cortar éste en rodajas de unos 2 cm de gruesas. Convertir éstas en bolas, sumergirlas brevemente en agua fría y rebozarlas en el sésamo.
Calentar el aceite o la manteca a 170° en la freidora o en una sartén honda. Echar las bolas de masa en tandas de 6-8 en la grasa caliente y freírlas unos 5 minutos dándoles vueltas hasta que se doren. Sacar las bolas con la espumadera y dejar que escurran sobre papel absorbente.

Nuestro consejo

Si no se dispone de freidora eléctrica ni de termómetro para frituras, dejar caer una gota de agua en la grasa. Si ésta salta en seguida, se ha alcanzado la temperatura adecuada para freír.

Para acompañar al té

Barquillos tiernos para el té

150 g de azúcar en polvo, 2 huevos, 250 g de harina, 3-4 copitas de licor de leche, la corteza rallada de 1/4 de limón, 65 g de mantequilla derretida
Para el barquillero: aceite

Para estos barquillos se necesita uno de esos barquilleros de hierro fundido que moldean la masa con un bonito diseño. Se calientan sobre la placa eléctrica (o sobre la llama de gas). Untar con aceite las superficies internas del barquillero y dejar que se pongan bien calientes.
Tamizar el azúcar en polvo sobre una fuente y batir junto con los huevos hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina y agregar alternando con la leche, la ralladura de limón y la mantequilla a la mezcla de huevo. Poner cada vez 1 cucharada de masa en el barquillero bien caliente, cerrar éste y dejar que se dore el barquillo. El tiempo que tardan en hacerse los barquillos se averigua por experiencia. Si el barquillero está lo bastante caliente, tardan aproximadamente 3-5 minutos.
Recién hecho cada barquillo, enrollarlo en seguida y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Barquillos de canela

100 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 2 huevos, 500 g de harina, 1 cucharadita de canela molida
Para el barquillero: aceite

Se hacen en un barquillero de hierro fundido que moldea la masa con un bonito diseño y que se calienta sobre una placa eléctrica (o sobre la llama de gas). Untar con aceite las superficies internas del barquillero y dejar que se pongan bien calientes.
Batir la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina y agregarla poco a poco; por último añadir la canela.
Sobre una superficie enharinada, extender la masa por partes según el tamaño del barquillero, meterlas en éste y dejar que se doren. Hay que averiguar por la experiencia el tiempo que tardan en hacerse, pero en general éste no pasa de 5-6 minutos si el hierro está lo bastante caliente.
Servir los barquillos a ser posible recién hechos, sólo un poco enfriados; saben muy bien si se les pone encima un montoncito de nata.

Nuestro consejo

Si no se dispone de un barquillero de hierro fundido, se puede sustituir éste por uno eléctrico. En cualquier caso debe ser uno especial para barquillos secos o «cucuruchos».

Pastas de almendra

250 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, 1 huevo, 3 cucharadas de leche, la corteza rallada de ¼ de limón, 520 g de harina, 200 g de almendras picadas no muy finas ◇
100 g de baño de chocolate graso, 200 g de almendras en tiras, tostadas

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada, el huevo, la leche y la ralladura de limón. Tamizar la harina e incorporarla poco a poco junto con las almendras picadas a la mezcla de mantequilla y azúcar. Formar con esta masa quebrada un rollo largo y darle la forma de una barra rectangular. Dejar reposar la barra de masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200°. Cortar la barra de masa en rodajas de unos 6 mm de gruesas, ponerlas sobre una chapa del horno y cocerlas 15 minutos a altura media hasta que tomen color dorado. Dejar enfriar un poco.
Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y untar las pastas con una buena capa de éste. Sobre la crema de chocolate aún blanda, esparcir las tiras de almendra. Luego dejar que se seque bien el baño.

Lazos de azúcar

20 g de levadura prensada, ½ taza de leche templada, 80 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, ½ cucharadita de sal, 1 punta de cuchillo de cardamomo molido, 320 g de harina ◇
1 yema de huevo, 1 taza de azúcar gruesa
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar ligeramente una chapa del horno con mantequilla o margarina.
Desmenuzar y deshacer la levadura en la leche templada. Derretir la mantequilla y agregar el huevo, la sal y el cardamomo. Tamizar la harina sobre una fuente, añadirle la levadura diluida y la mezcla de mantequilla y amasar todo hasta obtener una masa firme. No dejar fermentar la masa. Calentar el horno a 240°. Sobre una superficie enharinada, formar un rollo largo y grueso con la masa de levadura. Cortar el rollo en 24 rodajas, hacer con cada una un cordón de masa de unos 50 cm de largo y enroscarlo en forma de lazo. Untar los lazos con la yema batida y hundirlos por el lado untado en el azúcar gruesa. Ponerlas sobre la bandeja del horno y cocerlas 8-10 minutos a altura media.
Separar con cuidado los lazos de la bandeja del horno y dejarlos enfriar sobre una rejilla. Recién hechos es como mejor saben.

Galletas holandesas

150 g de mantequilla, 100 g de azúcar; sal y nuez moscada rallada, 1 punta de cuchillo de cada; la corteza rallada de 1 naranja, 2 yemas de huevo, 250 g de harina, ½ taza de azúcar gruesa

Mezclar la mantequilla con el azúcar, la sal, la nuez moscada, la ralladura de naranja y 1 yema. Amasar esta mezcla con la harina tamizada. Formar con esta masa quebrada un rollo de 4 cm de diámetro y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200º. Batir la segunda yema, untar con ella el rollo de masa y rebozarlo en el azúcar gruesa. Cortar el rollo de masa y rebozarlo en el azúcar gruesa. Cortar el rollo en rodajas de unos 5 mm de grosor y colocar éstas algo separadas sobre una bandeja de horno. Cocer las galletas 12-15 minutos a altura media hasta que tomen color tostado claro. Dejar enfriar las galletas 5 minutos, luego separarlas de la chapa con cuidado mediante un cuchillo ancho y dejar que se enfríen del todo sobre una rejilla.

Lenguas de gato

250 g de mantequilla, 220 g de azúcar en polvo, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 punta de cuchillo de sal, 1 huevo, 1 yema de huevo, 250 g de harina ◇
200 g de nougat
Para la chapa del horno: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200º. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo, la vainilla y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro el huevo y la yema y por último mezclar la harina tamizada. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y formar con ella barras de unos 8 cm de largo sobre la bandeja del horno. Dejar bastante espacio entre ellas, pues al cocer la masa se extiende. Cocer las lenguas de gato 8-12 minutos a altura media hasta que se doren. Luego dejarlas enfriar un poco.

Derretir el nougat al baño maría. Untar con él la cara inferior de las lenguas de gato y juntar éstas de dos en dos apretando ligeramente. Dejar solidificar el relleno de nougat.

Minipasteles para dos

Pastel amarmolado Liliput

250 g de margarina, 200 g de azúcar, 4 huevos, 1/8 de l de leche, 400 g de harina, 100 g de fécula, 1 bolsita de levadura en polvo, 40 g de cacao en polvo, 40 g de azúcar, 1/2 taza de azúcar en polvo
Para los moldes: margarina y pan rallado

Untar con margarina dos moldes altos de corona de 16 cm de diámetro y esparcir en ellos pan rallado. Calentar el horno a 175º.
Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos y luego la leche. Tamizar la harina con la fécula y la levadura y mezclar a cucharadas con la masa. Echar la mitad de la masa en los dos moldes. Mezclar el resto de la masa con el cacao y el azúcar y echar esta masa oscura sobre la masa clara. Con un tenedor revolver en espiral ambas masas. Cocer los pasteles 45-50 minutos en la parte baja del horno.
Dejar enfriar sobre una rejilla y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo
Si sólo se dispone de un molde pequeño de corona, se puede cocer el segundo pastel en un molde de papel de aluminio redondo o incluso alargado.

Pan de frutas Lisette

300 g de harina, 1 pellizco de sal, 30 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, 80 g de margarina, 50 g de azúcar, 4 huevos, 400 g de frutas confitadas en trocitos
Para los moldes: margarina y harina

Untar con margarina y espolvorear con harina dos pequeños moldes rectangulares de 18 cm de largos.
Tamizar la harina junto con la sal sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina hasta obtener una masa previa. Dejar fermentar 15 minutos.
Batir la margarina con el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa, añadirla a la masa previa y batir todo junto con el total de la harina hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos.
Incorporar las frutas confitadas. Meter la masa en los moldes y dejar fermentar de nuevo 15 minutos. Calentar el horno a 175-200º. Cocer los pasteles 30-35 minutos en la parte baja del horno. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo
Se puede congelar el segundo pan de frutas. En el caso de no tener congelador, la solución sería utilizar sólo la mitad de los ingredientes.

Minipasteles para dos

Pastel pequeño con fruta

60 g de margarina, 45 g de azúcar en polvo, ½ cucharadita de vainilla en polvo, 1 punta de cuchillo de sal, 1 yema de huevo pequeña, 125 g de harina ◇
50 g de masa cruda de mazapán; ron y melaza de remolacha, 2 cucharadas de cada; frutas de lata a voluntad, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparente, 50 g de almendras en láminas, tostadas

Amasar la margarina con el azúcar en polvo tamizada, la vainilla, la sal, la yema y la harina tamizada. Dejar reposar esta masa quebrada envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200º. Extender bien la masa sobre una superficie enharinada y cocer uno tras otro en un molde desmontable de 18 cm de diámetro, 2 fondos delgados de masa durante 15 minutos, a altura media. Dejar enfriar estos fondos. Amasar la masa de mazapán con el ron y la melaza. Extender esta mezcla sobre los fondos. Untar también los lados de los pasteles con el mazapán.
Dejar escurrir la fruta; según el caso, cortarla en rodajas o en gajos iguales y cubrir con ella los pasteles. Preparar el baño para tartas según las instrucciones y cubrir con él la fruta. Por último, espolvorear los lados de los pasteles con láminas de almendras.

Pastel de limón diamante

125 g de margarina, la corteza rallada de ¼ de limón, 100 g de azúcar, 2 huevos, 4 cucharadas de leche, 200 g de harina, 50 g de fécula, ½ bolsita de levadura en polvo ◇
Jugo de 1 limón, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de arrac, 100 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 trozo de corteza de limón
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde en forma de trébol de 20 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 175º.
Batir la margarina con la ralladura de limón, el azúcar, los huevos y la leche hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura y agregarla poco a poco a la masa. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 45-50 minutos a altura media.
Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Llevar a ebullición el jugo de limón con el azúcar y el agua, añadir el arrac y empapar el pastel con este líquido. Tamizar el azúcar en polvo, mezclarlo de manera homogénea con el jugo de limón y cubrir el pastel con una buena capa de esta mezcla. Separar una capa muy fina de corteza de limón, cortarla en estrechas tiritas y esparcir éstas sobre el baño aún blando.

Quiche lorraine

200 g de harina, 100 g de mantequilla o margarina, ½ cucharadita de sal, 5 cucharadas de agua ◇
200 g de bacon o de jamón cocido, 3 huevos, ¼ l de nata líquida, 1 pellizco de pimienta blanca, 125 g de queso Emmental rallado
Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina un molde desmontable de 26 cm de diámetro o dos moldes desmontables menores.

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, repartir por encima la mantequilla o margarina en copos y esparcir por encima la sal. Hacer un hoyo en el centro, echar el agua en él y amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200º. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 4 mm y forrar con ella el fondo y los bordes del molde. Pinchar la masa varias veces con un tenedor.

Cortar el bacon en lonchas y cubrir el fondo de masa con éstas. Batir los huevos junto con la nata y la pimienta. Incorporar el queso rallado. Verter esta mezcla sobre el bacon y alisar. Cocer la quiche 30 minutos a altura media. Una vez cocida, dejar enfriar unos minutos en el molde, ponerla luego sobre una bandeja y cortarla aún caliente. La quiche se toma con vino. El que mejor va es un vino blanco seco alsaciano.

Nuestro consejo

También se puede preparar con masa fermentada. Para hacer ésta se amasan 250 g de harina, 15 g de levadura prensada, ⅛ de l de leche templada, 1 pellizco de sal, 1 huevo y 40 g de mantequilla derretida.

Si se ha de preparar para un mayor número de personas, se puede cocer sobre una bandeja de horno. En tal caso hay que elevar el borde de la chapa mediante una tira de papel de aluminio doblada tres veces, para que el relleno no se salga de la bandeja al cocer.

Hojaldritos de queso

450 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa, 60 g de queso curado, suave, rallado, 2 cucharadas de leche, 2 yemas de huevo, 60 g de queso Emmental, rallado, ½ cucharadita de pimentón dulce

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos y luego dividirla en dos partes.
Para hacer los lazos de queso, esparcir parte del queso suave rallado sobre la tabla pastelera y extender encima la masa hasta un grosor de ½ cm. Batir la leche con las yemas y untar con ello la superficie de la masa. Esparcir de nuevo por encima, parte del queso, doblar la masa y volver a extenderla. Esparcir por último el resto del queso sobre la superficie. Extender la masa hasta un grosor de 3 mm, cortarla en tiras de 8 cm de ancho y colocar las tiras de 4 en 4, una encima de otra. De ahí, cortar rodajitas de ½ cm de gruesas y retorcerlas en forma de lazos. Mojar con agua fría una bandeja del horno, poner encima los lazos y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 210°. Cocer los lazos 8-10 minutos a altura media.
Proceder con la segunda mitad de la masa como con la primera, pero esparciendo en cada ocasión el queso Emmental mezclado con el pimentón sobre la masa. Con un cortapastas de ruedita cortar la lámina de masa en tiras de 10 cm de largo, untar éstas con el resto de la yema batida y esparcir por encima el queso restante. Cocer de igual modo las barras 8-10 minutos.

Empanadillas de champiñón

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
5 cucharadas de tocino cortado en daditos, 5 cucharadas de cebolla troceada, ½ taza de champiñones, 1 cucharada de puré de tomate, ½ cucharadita de sal de apio, ¼ de cucharadita de pimienta blanca, 2 cucharadas de mantequilla, 2 yemas de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos.
Sofreír los trocitos de tocino y de cebolla. Dejar escurrir los champiñones, cortarlos en láminas y freír junto con el tomate, la sal de apio, la pimienta, la mantequilla y el tocino, hasta que se haya evaporado todo el líquido.
Extender la masa de hojaldre hasta el grosor del canto de un cuchillo y recortar círculos con una taza. Poner sobre una mitad de cada círculo 2 cucharaditas del relleno, humedecer los bordes con agua, doblar sobre el relleno la otra mitad del círculo y apretar los bordes, formando una empanadilla. Pinchar la superficie unas cuantas veces y untar con yema batida. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima las empanadillas y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 180°.
Cocer las empanadillas 25 minutos a altura media y servir bien calientes.

Tartaletas variadas

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇
125 g de carne picada de primera, 1 cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de pimienta blanca, 1 huevo, 1 taza de champiñones de lata, 50 g de queso en lonchas, 100 g de lengua salada en rodajas, 100 g de mortadela en rodajas, ½ pepino, 50 g de foiegras de ternera, 2 cucharadas de perejil picado

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría 12 moldes para tartaletas. Calentar el horno a 220°.
Extender la masa hasta dejarla bien delgada y forrar con ella los moldecitos. Mezclar la carne picada con algo de sal, la pimienta y el huevo y rellenar con ella cuatro tartaletas hasta el borde.
Picar los champiñones, cortar en trocitos el queso, la lengua y la mortadela, mezclar con los champiñones, salar un poco y rellenar con esto otras cuatro tartaletas.
Pelar y rallar grueso el pepino, mezclarlo con el foiegras, el perejil y un poco de sal y rellenar con esto las tartaletas restantes. Cocer todas las tartaletas 20 minutos a altura media. Sacar las tartaletas de los moldes y servirlas calientes o frías.

Para tomar con cerveza y vino

Empanadillas finas de carne

300 g de harina, 30 g de fécula, 1 pellizco de sal, 150 g de mantequilla, un poco de agua fría ◇
1 cebolla, 30 g de margarina, 20 g de harina, 1/8 de l de caldo de carne, 6 cucharadas de nata líquida; sal, pimienta negra, azúcar, curry en polvo, jengibre en polvo y pimienta de cayena, 1 pellizco de cada; 150 g de carne de cerdo asado frío, 100 g de cantarelas de lata, 1 cucharada de perejil picado, 1 yema de huevo

Tamizar la harina con la fécula y amasar con la sal, la mantequilla y un poco de agua hasta obtener una masa compacta. Dejar reposar la masa tapada 3 horas en el frigorífico.
Cortar la cebolla en trocitos finos, freírla en la margarina hasta que tome color amarillo claro, espolvorearla con la harina y mezclarla con el caldo y la nata. Dejar cocer todo 5 minutos. Condimentar esta salsa con las especias. Trocear fino la carne de cerdo y las setas y mezclar con el perejil. Calentar el horno a 220º.
Extender la masa hasta un grosor de 3 mm y recortar círculos de 11 cm de diámetro. Poner sobre cada uno 1 cucharada de relleno, untar los bordes con agua, doblar los círculos y apretar bien los bordes. Batir la yema y untar con ella las empanadillas. Cocerlas 20 minutos a altura media. Servir bien calientes.

Tartaletas de hojaldre

400 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇
50 g de jamón cocido en una pieza, 50 g de queso en lonchas, 2 cebollas, 2 tomates, 12 rodajas de salami, 1/2 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1/2 cucharadita de setas en polvo, 4 cucharadas de perejil picado, 6 cucharadas de aceite

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría 12 moldecitos para tartaletas de bordes lisos. Cortar en trocitos el jamón y el queso. Cortar en rodajas las cebollas y los tomates. Calentar el horno a 200º.
Extender la masa hasta dejarla bien delgada y forrar con ella los moldecitos. Pinchar la masa varias veces con un tenedor. Colocar las rodajas de salami, tras retirar el pellejo, en las tartaletas. Repartir por encima los trocitos de jamón y las rodajas de cebolla y, condimentar con pimienta, pimentón y setas en polvo. Colocar encima las rodajas de tomate y esparcir sobre éstas los trocitos de queso y el perejil. Dejar reposar las tartaletas 15 minutos, luego rociar con el aceite y cocerlas 20 minutos a altura media. Servir bien calientes.

Para tomar con cerveza y vino

Piroschki (empanadillas rusas)

½ l de leche, 125 g de mantequilla, 40 g de levadura prensada, 1 pellizco de azúcar, ¼ de cucharadita de sal, 2 huevos, 1 kg de harina ◇
3 puerros, 1 cebolla, 1 cucharada de aceite, 10 salchichas pequeñas crudas, 4 cucharadas de pan rallado, 2 yemas de huevo

Calentar la leche con la mantequilla y mezclar de manera homogénea con la levadura desmenuzada, el azúcar, la sal, los huevos y un poco de harina. Luego, incorporar el total de la harina. Dejar fermentar la masa 20 minutos. Lavar y cortar en rodajas los puerros. Trocear la cebolla. Freír los trocitos de cebolla y las rodajas de puerro 5 minutos en el aceite. Aplastar la carne de las salchichas en una fuente, añadir el puerro y la cebolla con el aceite así como el pan rallado y amasar. Calentar el horno a 200º.
Extender la masa fermentada hasta un tamaño de 50 × 80 cm y cortarla en 100 rectángulos de 5 × 8 cm. Poner sobre cada trozo de masa 2 cucharadas de relleno, humedecer los bordes, colocar encima un segundo trozo de masa y apretar bien los bordes. Untar las piroschki con yema batida y cocerlas 30 minutos a altura media. Servir calientes.

Petits choux de queso

¼ l de agua, 125 g de mantequilla o margarina, 1 pellizco de sal, 175 g de harina, 4 huevos pequeños ◇
125 g de requesón, 4 porciones de queso de nata fresco, ½ cucharadita de pimentón, 1 pellizco de sal de apio, ½ taza de vino de Oporto, 4 cucharadas de leche

Calentar el horno a 230º.
Llevar a ebullición el agua con 75 g de mantequilla o margarina y la sal. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir hasta que la masa se desprenda del cacharro en forma de bola. Poner la masa en una fuente, dejarla enfriar un poco y agregar uno a uno los huevos. Con una manga pastelera, formar montoncitos de masa del tamaño de una cereza sobre la bandeja del horno y cocerlos 20 minutos a altura media.
Cortar horizontalmente los petits choux aún calientes. Mezclar los ingredientes desde el requesón hasta la leche y agregar el resto de la mantequilla o margarina derretida.
Rellenar los petits choux con la crema de queso, colocar encima las tapitas y adornar con pequeñas rosetas de crema. Decorar éstas a capricho con cerezas confitadas, rodajas de aceituna, medias nueces o pepinillos en vinagre cortados en abanico.

Para tomar con cerveza y vino

Pastas de queso

150 g de mantequilla, 180 g de queso Gruyère o Emmental rallado, ½ taza de nata líquida, ½ cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón dulce, ½ cucharadita de levadura en polvo, 250 g de harina ◇
1 yema de huevo
Para adornar: semillas de adormidera, semillas de sésamo, pistachos picados, almendras peladas partidas por la mitad

Mezclar bien la mantequilla con el queso e incorporar la nata, la sal y el pimentón. Tamizar la levadura junto con la harina e incorporarlo.
Dividir esta masa quebrada en dos o tres partes y dejar reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200-210º. Una después de otra, sacar las porciones de masa del frigorífico y extenderlas sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 6 mm. Recortar las pastas en las formas deseadas —p. ej., aros, corazones, medias lunas o estrellas— y ponerlas sobre una bandeja de horno. Untarlas con la yema batida y esparcir sobre ésta, todavía húmeda, semilla de adormidera, sésamo o pistachos picados, o colocar media almendra en el centro. Cocer las pastas 10-15 minutos a altura media.
Mediante un cuchillo ancho, desprender con cuidado las pastas aún calientes de la bandeja y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Existe una variante italiana, a base de queso Gorgonzola. Preparar las pastas como se indica en la receta y espolvorear sésamo sobre la mitad de ellas. Pasar por un colador 80 g de Gorgonzola y mezclarlo con 125 g de queso fresco de nata, 1 yema de huevo, 1 pellizco de sal y otro de pimienta de cayena y 1 cucharadita de pimentón dulce. Meter esta crema de queso en una manga pastelera con boquilla estrellada y aderezar con ella las pastas que no llevan sésamo.

Tarta granjera de carne picada

300 g de masa de hojaldre congelada ◇

2 cebollas, 1 diente de ajo, 100 g de tocino entreverado, 6 cucharadas de aceite; sal y pimienta negra, ½ cucharadita de cada; 4 cucharadas de pan rallado, 200 g de carne de cerdo picada, 200 g de carne de vaca picada, 2 salchichas crudas, 150 g de salchichón con ajo, en rodajas, 1 tubo de pasta de anchoas, 4 huevos; mejorana y tomillo secos, 2 cucharaditas de cada

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 200º. Extender la masa hasta un grosor de ½ cm y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Cortar las cebollas en rodajas. Machacar el ajo. Cortar el tocino en trocitos. Sofreír las rodajas de cebolla en el aceite, condimentar con sal y pimienta, añadir el ajo y los trocitos de tocino y freír todo 5 minutos. Mezclar con el pan rallado, la carne picada y la de las salchichas y extender sobre la masa. Repartir por encima las rodajas de salchichón y sobre todo ello formar una rejilla de pasta de anchoas. Batir los huevos junto con un poco de agua fría y las hierbas, cubrir con ello la tarta y cocer ésta 40 minutos a altura media. Servir caliente.

Tarta Romanoff

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇

600 g de carne de vaca picada, 1 cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta negra, 3 yemas de huevo, 2 cebollas, 100 g de champiñones frescos, 50 g de queso Roquefort, 100 g de tocino entreverado en lonchas, 2 cucharadas de perifollo picado

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 200º.

Mezclar la carne picada con la sal, la pimienta y las yemas. Trocear las cebollas. Limpiar, lavar y partir en cuatro los champiñones. Trocear el queso.

Forrar el fondo de un molde desmontable con las lonchas de tocino. Esparcir por encima los trocitos de cebolla, los de queso, las hierbas y los champiñones partidos, extender sobre todo ello la masa de carne y apretar.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada al tamaño del molde, ponerla sobre el relleno, apretar los bordes y pinchar varias veces la masa. Cocer la tarta 40 minutos a altura media. Volcar la tarta, aún muy caliente, sobre una bandeja. Despegar las lonchas de tocino del fondo del molde y ponerlas sobre la tarta. Servir bien caliente.

Para tomar con cerveza y vino

Tarta festiva de carne

350 g de harina, 150 g de mantequilla o margarina, 1 yema de huevo, 1/10 de l de agua templada, 1 cucharadita de sal ◇
1 panecillo, 1/10 de l de leche muy caliente, 1 cebolla, 70 g de tocino entreverado; carne picada de cerdo y de ternera, 300 g de cada; 1 cucharada de perejil picado, 100 g de nata líquida; sal, pimienta blanca, pimienta de Cayena, pimienta de Jamaica en polvo, cardamomo en polvo y albahaca seca, 1 pellizco de cada; 1/4 de cucharadita de corteza de limón rallada, 1 huevo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, repartir por encima la mantequilla o margarina en copos y echar en un hoyo en el centro la yema, el agua y la sal. Amasar con rapidez todos los ingredientes de dentro hacia fuera hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa, envuelta en papel de aluminio, o papel barba, 2 horas en el frigorífico. Cortar el pan en daditos y rociarlo con la leche. Picar fino la cebolla. Cortar el tocino en daditos y derretirlos, añadir la cebolla picada y, dándole vueltas, dejar que se ponga transparente. En una fuente, formar una masa con el picadillo de carne, el pan exprimido, el tocino y la cebolla, el perejil, la nata y las especias. La masa de carne debe tener un sabor picante. Calentar el horno a 240º. Sacar del frigorífico dos tercios de la masa quebrada, extenderla sobre una superficie enharinada y forrar con ella un molde desmontable de 28 cm de diámetro, de modo que quede un borde de masa de unos 3 cm de alto. Pinchar el fondo de la masa varias veces, repartir por encima el relleno y alisar la superficie. Extender el resto de la masa al tamaño del molde, ponerlo sobre el relleno y apretar bien los bordes. Abrir un pequeño agujero en el centro. Untar la superficie con huevo batido y pincharla varias veces. Con los restos de masa formar pétalos, hojas y tallos, untarlos con yema y adornar con ellos la superficie. Cocer la tarta 60 minutos a altura media.

Colocar la tarta sobre una bandeja y servir bien caliente.

Nuestro consejo

He aquí una variante a probar: Emplear sólo 200 g de carne picada de ternera. En lugar de la carne de cerdo, sofreír brevemente 200 g de hígado de ternera en trocitos menudos junto con unos trocitos de cebolla y agregar al relleno.

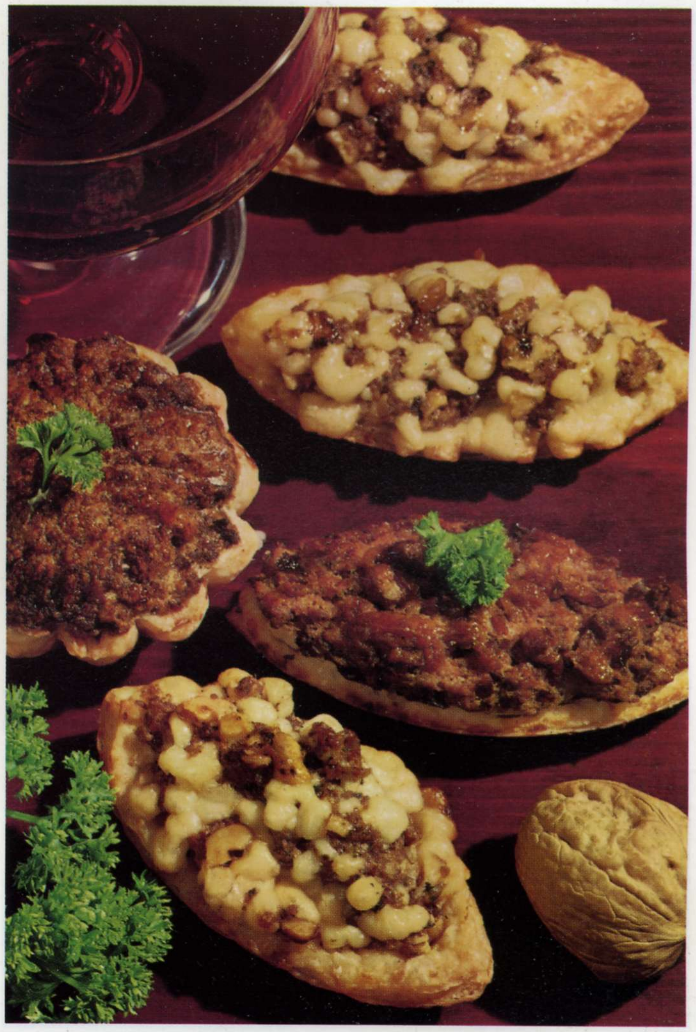
Cuernecillos de jamón y queso

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇
100 g de queso curado, 100 g de jamón cocido, 1 yema de huevo; perejil y cebolla finamente picados, 1 cucharada de cada; pimienta y orégano seco, 1 punta de cuchillo de cada; 1 yema de huevo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 220º.
Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta un tamaño de 45 × 25 cm. Cortar la masa en triángulos con dos de sus lados muy largos (véase fotografía a la izquierda).
Cortar el queso y el jamón en pequeños daditos y mezclar con la yema, el perejil, la cebolla, la pimienta y el orégano. Poner 1 cucharada de este relleno sobre cada triángulo de masa. Practicar un corte en cada lado corto de los triángulos (véase fotografía a la izquierda) y enrollar los triángulos en forma de cuernecillos; el enrollado debe hacerse de manera muy floja. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima los cuernecillos, untarlos con yema batida y dejarlos reposar 15 minutos. Luego, cocerlos 12-15 minutos a altura media.
Calientes es como mejor saben.

Nuestro consejo

En lugar de cuernecillos, se pueden formar rollitos de masa, que si se prefiere se pueden rellenar con picadillo de vaca bien condimentado en vez de jamón y queso.



Bolsitas de hojaldre

400 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇
2 huevos, 1 cucharadita de pimentón dulce, ¼ de cucharadita de pimienta negra, 1 cucharadita de hierbas finas para condimentar (se compran preparadas), 250 g de queso para vino, 125 g de uvas blancas, 100 g de mortadela

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos.
Extender bien la masa y cortarla en cuadrados de unos 12 cm. Batir los huevos junto con 1 copita pequeña de agua y los condimentos y untar con esto los cuadrados de masa. Cortar el queso en tantas lonchas como cuadrados de masa. Partir las uvas por la mitad y quitarles las pepitas. Cortar la mortadela en cuadritos. Poner sobre cada cuadrado de masa una loncha de queso, media uva y unos cuantos trocitos de mortadela. Doblar hacia el centro las esquinas de los cuadrados de masa y unirlas bien.
Recortar del resto de la masa pastitas del tamaño de un dedal y pegarlas en el centro con huevo batido. Untar las bolsitas con el resto del huevo, ponerlas sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlas reposar 15 minutos.
Calentar el horno a 200°.
Cocer las bolsitas 15 minutos a altura media y servir bien calientes.

Tartaletas sorpresa

450 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇
125 g de carne picada de primera, ½ cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta blanca, 1 huevo ◇
2 cucharadas de champiñones de lata, 50 g de queso en lonchas, 50 g de foiegras de ternera ◇
50 g de embutido fino de cerdo, 4 cucharadas de perejil picado, 10 nueces

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría moldecitos pequeños en forma de barquillos o de tartaletas.
Calentar el horno a 200°.
Extender la masa lo más fina posible y forrar con ella los moldecitos en una sola operación —si hay suficientes— o en dos tandas.
Mezclar la carne picada con un poco de sal, pimienta y el huevo y rellenar con esto cuatro de los moldecitos.
Cortar los champiñones y el queso en trocitos menudos, mezclarlos con el foiegras y rellenar con esto otros cuatro moldecitos.
Mezclar el embutido de cerdo con el perejil y las nueces picadas y rellenar con esto el resto de los moldecitos.
Cocer los moldecitos 20 minutos a altura media y llevarlos bien calientes a la mesa, donde se han de desmoldar.

Pastelitos de tuétano de buey

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal, 1-2 cucharadas de agua ◇
2 panecillos sin corteza, 1/4 l escaso de leche, 50 g de almendras peladas ralladas, 1 huevo, 1 yema de huevo, 50 g de tuétano de buey; sal, pimienta blanca, nuez moscada y pimienta de Cayena, 1 pellizco de cada; 1 yema de huevo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el huevo, la sal y el agua. Dejar reposar esta masa quebrada tapada 2 horas en el frigorífico. Ablandar los panecillos en la leche. Mezclar las almendras con el huevo, la yema, el tuétano aplastado y las especias. Exprimir los panecillos y agregarlos a la mezcla anterior junto con una cantidad de leche tal que se obtenga un relleno blando, pero no fluido. Calentar el horno a 220º. Extender la masa hasta un grosor de 2 mm y recortar 8 círculos de 12,5 cm y otros 8 de 8 cm de diámetro. Recortar en el centro de los círculos menores un agujero del tamaño de un dedal. Forrar con los círculos mayores 8 moldecitos para tartaletas y repartir en ellos el relleno. Untar los círculos pequeños por el borde con yema batida y colocarlos sobre las tartaletas. Untar la superficie con yema y adornarla con la masa recortada de los agujeros de los círculos pequeños. Cocer los pastelitos 20 minutos a altura media; servir bien calientes.

Tartaletas de queso

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal, 1-2 cucharadas de agua ◇
600 g de queso Emmental finamente rallado, 1/4 l de leche o nata líquida, 3-4 huevos; pimienta blanca y nuez moscada rallada, 1 buen pellizco de cada

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasar junto con la mantequilla cortada en trocitos, el huevo, la sal y el agua hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200º. Mezclar el queso con la leche o nata, los huevos y las especias. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 2 mm, recortar 16 círculos de 12,5 cm de diámetro y forrar con ellos 16 moldecitos para tartaletas. Pegar bien los bordes. Llenar los moldecitos hasta el borde con la mezcla de queso y alisar ésta. Cocer las tartaletas 25-30 minutos a altura media. Es preferible servir bien calientes.

Nuestro consejo
Para variar, utilizar para el relleno una mezcla de 300 g de queso rallado y 300 g de jamón de York en trocitos muy menudos.

Hojaldres rellenos de jamón

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
10 lonchas de jamón, 1 yema de huevo

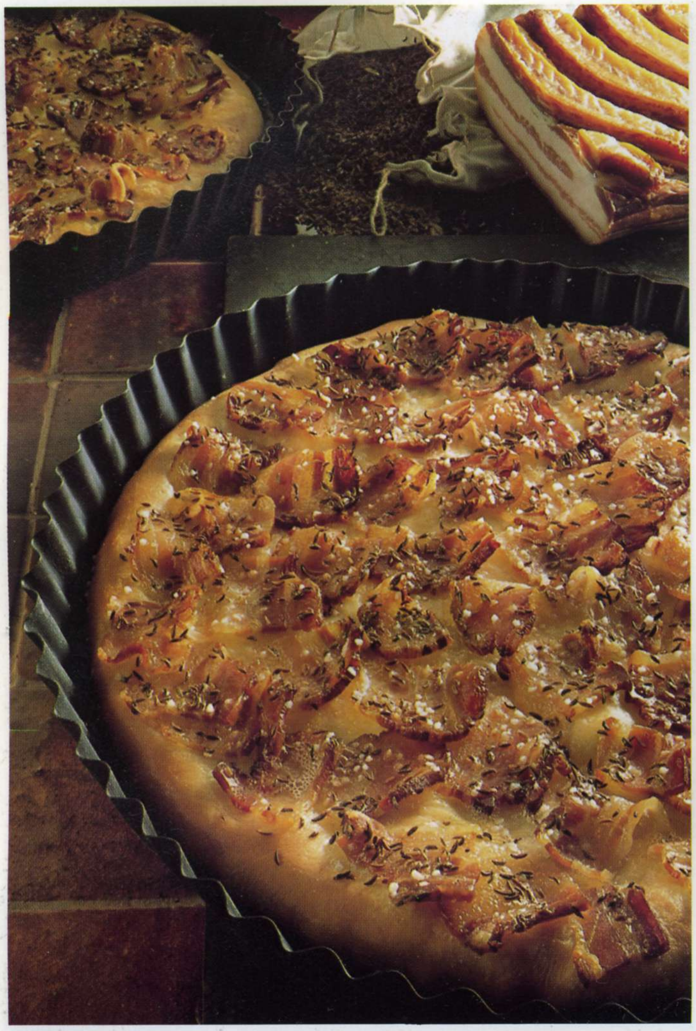
Colocar una junto a otra las láminas de masa de hojaldre y dejar descongelar unos 30 minutos a temperatura ambiente. Sobre una superficie enharinada, extender las láminas de masa en forma de rectángulos de 10 × 20 cm. Cortar de cada lado largo una tira de ½ cm. Dividir cada rectángulo en 2 cuadrados. Poner sobre cada cuadrado una loncha de jamón enrollada. Batir la yema y untar con ella los bordes de masa. Doblar los cuadrados y apretar bien los bordes. Untar también las superficies superiores con yema. Asimismo, untar con yema las tiras de masa y ponerlas en forma de cruz sobre los hojaldres. Calentar el horno a 210-220º.
Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner los hojaldres encima y dejarlos reposar 15 minutos. Luego cocerlos 10-15 minutos a altura media. Servir los hojaldres lo más calientes posible.

Nuestro consejo
En vez de enrollar el jamón, se puede cortar en trocitos para el relleno.

Pastelitos de venado

300 g de masa de hojaldre congelada o preparada en casa ◇
500 g de carne magra de venado, 100 g de mantequilla, 250 g de champiñones frescos, jugo de 2 naranjas, ¼ de cucharadita de mejorana seca, ¼ de cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de sal, 3 copitas de licor de coñac (6 cl), 5 cucharadas de nata montada, 1 manojo de perejil picado, 1 cucharada de leche, 2 yemas de huevo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos.
Pasar la carne por la picadora y sofreírla en la mantequilla sin dejar de remover. Lavar y trocear menudo los champiñones y añadirlos a la carne junto con el jugo de naranja, la mejorana, la pimienta y la sal. Dejar cocer todo hasta que casi se haya evaporado el líquido. Verter por encima el coñac, flamearlo y dejar que se consuma. Dejar enfriar este relleno. Luego incorporar de abajo arriba la nata y el perejil.
Extender la masa de hojaldre y cortarla en cuadrados iguales. Poner 1-2 cucharadas de relleno sobre cada cuadrado, doblar éstos y apretar los bordes. Batir la leche con las yemas, untar con ello los pastelitos, ponerlos sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200º y cocer los pastelitos 25-30 minutos. Servir bien calientes.



Pastel de tocino

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 1 pellizco de azúcar, 60 g de mantequilla, 1 huevo, ½ cucharadita de sal ◇
500 g de tocino entreverado, 2 cucharadas de comino, 2 cucharadas de sal gruesa
Para la bandeja del horno o los moldes: mantequilla o margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno o dos moldes para tartas de fruta. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro y mezclar en él la levadura desmenuzada con la leche, el azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos. Derretir la mantequilla, mezclarla con el huevo y la sal, agregar a la masa previa y batir junto con el total de la harina hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar la masa 15 minutos.
Cortar el tocino primero en lonchas finas y luego en cuadrados. Extender la masa fermentada sobre una superficie enharinada, forrar con ella los moldes o la bandeja del horno y repartir por encima los cuadrados de tocino bien juntos. Esparcir sobre éstos el comino y la sal y dejar subir el pastel 15 minutos. Calentar el horno a 220º.
Cocer el pastel 15-20 minutos a altura media y servir bien caliente.

Pastel de cebolla

300 g de harina, 20 g de levadura prensada, ⅛ de l de leche templada, 80 g de mantequilla, 1 cucharadita de sal ◇
1 ½ kg de cebollas, 100 g de tocino entreverado, ¼ l escaso de nata agria, 4 huevos, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de comino
Para la bandeja del horno: margarina

Untar con margarina una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos.
Derretir la mantequilla, añadirla junto con la sal a la masa previa y batir todo junto con el total de la harina, hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar la masa otros 15 minutos. Calentar el horno a 200º. Cortar las cebollas en rodajas. Cortar el tocino en daditos y calentarlos en una sartén, añadir los aros de cebolla y dejar que éstos se pongan transparentes. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella la bandeja del horno. Batir la nata con los huevos, la sal y el comino, mezclar con ello la cebolla y el tocino y repartir esta mezcla sobre la masa. Dejar fermentar el pastel otros 15 minutos y luego cocerlo 45 minutos a altura media.
Servir bien caliente a ser posible.

Cuadros decorados

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite, 400 g de tomates pelados de lata, 1 cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta negra, 1 cucharada de hierbas picadas ◇
Para decorar a voluntad: rodajas de salami, aceitunas rellenas de pimiento, alcaparras y hierbas picadas o ◇
mejillones, pimientos, aceitunas rellenas, champiñones, aros de cebolla y pimienta negra gruesa o ◇
tiras de pimiento rojo, aceitunas negras, cebolletas y filetes de anchoa ◇
Para espolvorear por encima: 200 g de queso Emmental rallado grueso

Colocar una junto a otra las láminas de masa de hojaldre y dejarlas descongelar 30 minutos.
Picar fino la cebolla y el ajo y freír en el aceite hasta que se pongan transparentes. Trocear un poco los tomates, agregarles la sal y la pimienta, dejar cocer suavemente todo tapado 15 minutos y por último agregar las hierbas. Extender las láminas de masa hasta 10 × 20 cm y cortar cada una en 2 cuadrados. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima los cuadrados, extender sobre éstos la mezcla de tomate y cubrir con los ingredientes indicados. Espolvorear una buena cantidad de queso sobre cada cuadro y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220° y cocer los cuadros 15-18 minutos. Lo mejor es servirlos recién salidos del horno.

Pizza marinera

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇

1 cebolla, 1 lata de anchoas, 1 lata pequeña de tomate, 2 cucharadas de aceite, 100 g de aceitunas verdes sin hueso, 750 g de tomates, 1 lata pequeña de atún, 2 cucharadas de alcaparras, 100 g de gambas; ajo en polvo y orégano seco, 1 pellizco de cada

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Cortar las cebollas en aros. Poner en remojo las anchoas. Calentar el horno a 200º.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y forrar con ella un molde desmontable de 26 cm de diámetro de modo que se forme un borde de unos 2 cm de alto. Mezclar el tomate de lata con 1 cucharada de aceite. Untar la masa con el resto del aceite. Cortar las aceitunas en rodajas. Pelar y cortar en rodajas los tomates. Extender el puré de tomate sobre el fondo de masa y poner encima las rodajas de tomate y de aceituna. Despedazar el atún y junto con los aros de cebolla, las anchoas escurridas, las alcaparras y las gambas, repartir sobre las rodajas de tomate. Condimentar la pizza con ajo en polvo y orégano y cocerla 20 minutos a altura media. Servir bien caliente.

Nuestro consejo

En algunas zonas de la costa italiana se recubre la pizza de la siguiente manera: repartir sobre la masa 250 g de pescado ahumado troceado, 400 g de tomates pelados en trocitos, 100 g de tocino entreverado en trocitos, 100 g de queso curado en trocitos y 1 cebolla en trocitos, batir 1 huevo con 2 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal, 1 punta de cuchillo de ajo en polvo y 1 cucharadita de pimentón dulce y verter sobre los anteriores ingredientes.

Sfincione siciliana

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 1 huevo, ½ cucharadita de sal ◇
1 kg de tomates, ½ taza de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 2 cebollas, 1 cucharadita de sal, ½ taza de aceitunas negras, 1 cucharada de orégano, 200 g de Caciocavallo (queso curado italiano)
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite de oliva una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche. Echar el huevo y la sal sobre el círculo de harina y batir todo hasta obtener una masa ligera. Dejar fermentar la masa unos 25 minutos.

Pelar y cortar en trozos los tomates. Pelar y picar fino los ajos y mezclarlos con la sal, el aceite y los tomates. La pizza resulta tanto más sabrosa cuanto más tiempo permanezcan los tomates tapados en el aceite. Calentar el horno a 220°. Con las manos, formar una base redonda de masa fermentada y poner ésta sobre la bandeja del horno. Poner la mezcla de tomate sobre la base de masa. Deshuesar las aceitunas, partirlas por la mitad y esparcir por encima junto con el orégano. Echar por encima el queso desmenuzado y cocer la sfincione unos 15 minutos a altura media. Al sacarla del horno, rociarla en seguida con aceite de oliva.

Sfincione al tamaño de la bandeja

Extender la masa fermentada al tamaño de la bandeja del horno. Pinchar la masa varias veces con un tenedor, para que no le salgan burbujas al cocer. Preparar la mezcla de tomate como en la receta anterior y repartirla sobre la masa. Esparcir por encima hojitas de menta troceadas, frescas a ser posible, y media cucharada de albahaca. Utilizar el doble de la cantidad de aceitunas negras y esparcir por encima 250 g del queso de oveja. Cocer la sfincione 20-25 minutos a 220°.

Aunque indiscutiblemente la sfincione recuerda a la pizza de los napolitanos, sería imperdonable llamar «pizza» a esta especialidad siciliana. La sfincione se elabora con productos de la región y los sicilianos afirman que ya se hacía aun antes de que en Italia siquiera se pensara en preparar una pizza. La sfincione es el plato típico siciliano de los campesinos y agricultores, pero nunca se encontrará en una pizzería. Por supuesto existen algunas variantes en cuanto a los ingredientes con que se recubre y a los condimentos. Pero los ingredientes básicos son siempre los mismos. Unas veces se condimenta sólo con orégano y otras se añade además albahaca, a veces se cuece en forma de pequeñas tortas redondas y otras veces al tamaño de la bandeja.

Pizza de anchoas

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, ½ cucharadita de azúcar, ½ taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal ◇
8 tomates carnosos, 100 g de queso en lonchas, 10 filetes de anchoas en aceite (de lata), 1 ½ cucharaditas de orégano seco
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.
Amasar la masa previa con el total de la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas iguales y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180º.
Pelar y partir por la mitad los tomates y ponerlos sobre las pizzas. Cortar las lonchas de queso en cuadrados y repartirlas junto con las anchoas entre los tomates. Esparcir por encima el orégano, rociar con el resto del aceite y dejar fermentar otros 15 minutos. Cocer las pizzas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.

Pizza de champiñón

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, ½ cucharadita de azúcar, ½ taza de leche templada, 3 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal ◇
8 tomates carnosos, 60 g de queso en lonchas, 1 taza de champiñones de lata, 4 cucharadas de perejil picado
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina y dejar fermentar esta masa previa, tapada, 15 minutos.
Amasar la masa previa con 3 cucharadas de aceite, la sal y el total de la harina. Extender la masa formando dos bases redondas iguales y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180º.
Pelar y cortar en rodajas los tomates. Colocar éstas sobre las pizzas, repartir entremedias los champiñones cortados en rodajas y poner encima las lonchas de queso. Esparcir por encima el perejil, rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.

Pizza picante de salami

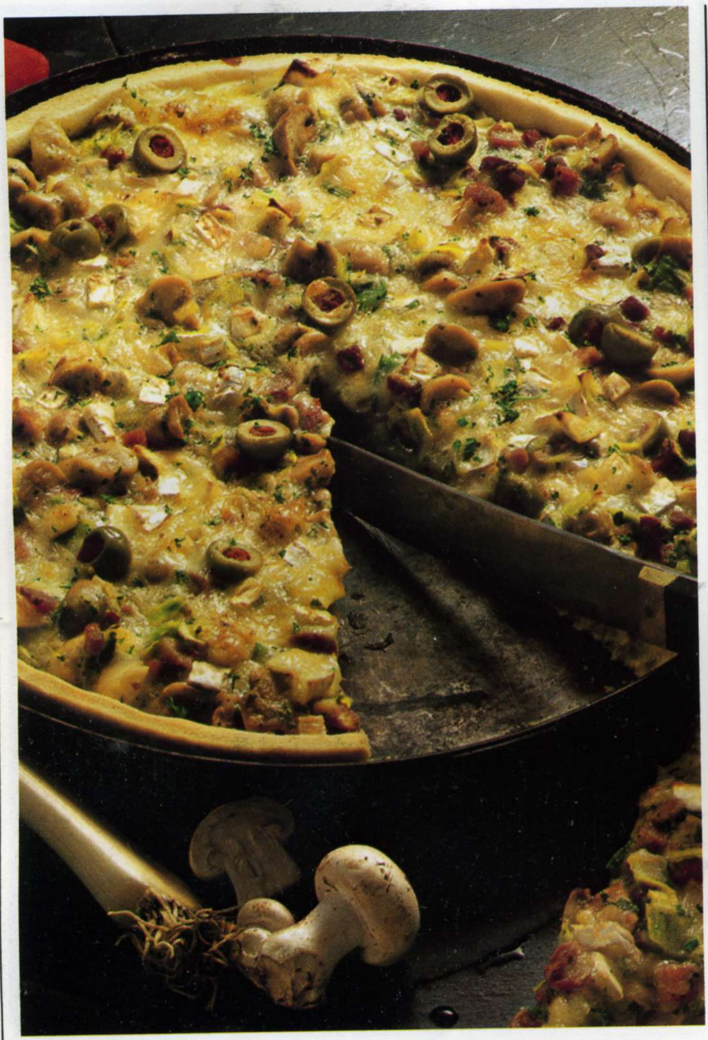
200 g de harina, 10 g de levadura prensada, ½ cucharadita de azúcar, ½ taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal ◇
6 tomates carnosos, 6 guindillas (en frasco, de conserva), 60 g de queso en lonchas, 10 rodajas finas de salami milanés
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

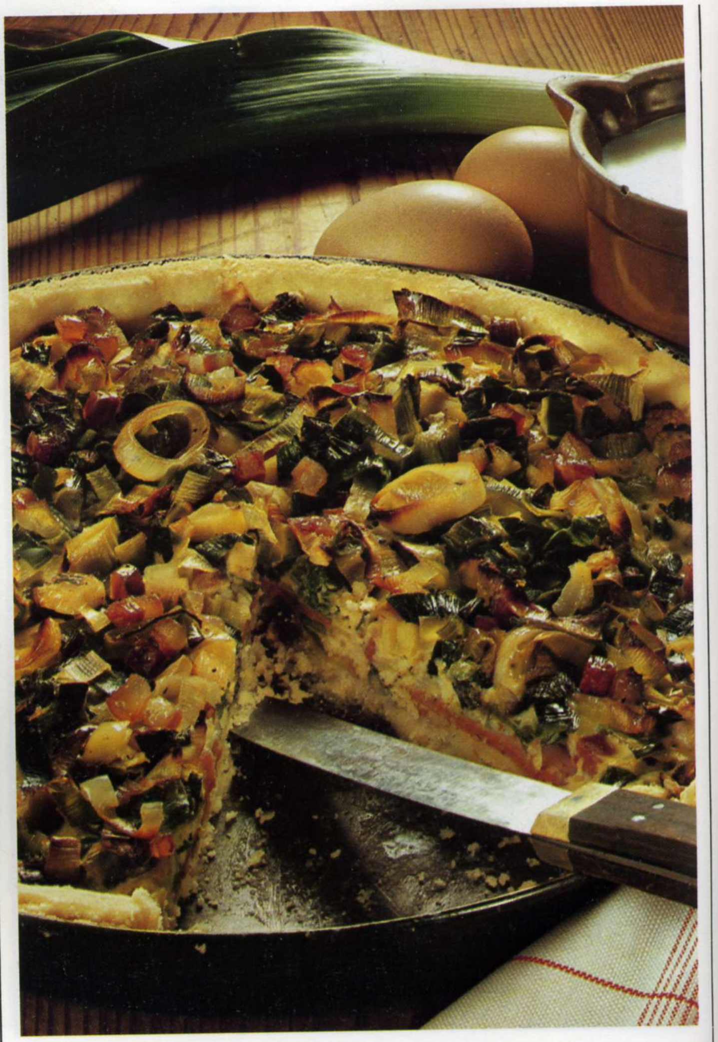
Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.
Amasar la masa previa con la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180º.
Pelar y partir por la mitad los tomates y ponerlos sobre las bases de masa con la superficie del corte hacia arriba. Cortar los rabitos a las guindillas, dividirlas a lo largo y quitarles las pepitas. Cortar el queso en tiras de 1 cm de ancho. Repartir entre los tomates, las guindillas, el queso y el salami. Rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.

Pizza pugliese

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, ½ cucharadita de azúcar, ½ taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal ◇
4 tomates carnosos, 1 cucharadita de sal de apio, ½ cucharadita de pimienta negra, 2 cucharaditas de orégano seco, 150 g de queso Mozarella o queso fresco, 2 cebollas, 10 filetes de anchoas, 2 cucharadas de alcaparras pequeñas
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.
Amasar la masa previa con el total de la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180º.
Pelar y cortar en gruesas rodajas el tomate y repartir éstas sobre las bases de masa. Condimentar con sal de apio, pimienta y orégano. Poner el queso entre las rodajas de tomate. Cortar la cebolla en trocitos y repartirla con las anchoas y las alcaparras sobre las pizzas. Rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.





Tarta de champiñón y queso

250 g de harina, 125 g de mantequilla o margarina, ¼ de cucharadita de sal, 1 cucharada de agua, 1 yema de huevo ◇
150 g de jamón cocido, 1 puerro, 400 g de champiñones frescos, 125 g de queso Camembert, 10 aceitunas, 2 cucharadas de aceite ◇
20 g de mantequilla, 20 g de harina, ⅜ de l de leche, 2 cucharadas de hierbas mixtas picadas; pimienta y sal, ¼ de cucharadita de cada; 2 yemas de huevo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla o margarina, la sal, el agua y la yema. Dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Cortar el jamón, el puerro, los champiñones y el Camembert en dados y las aceitunas en rodajas. Calentar el aceite y dorar en él los trocitos de jamón. Añadir el puerro y el champiñón y freír todo 10 minutos más. Derretir la mantequilla, tostar ligeramente en ella la harina, añadir la leche y llevar a ebullición. Agregar a la salsa las hierbas, la pimienta, la sal, las yemas batidas y los trocitos de Camembert. Calentar el horno a 220°.
Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Repartir el relleno sobre este fondo, regar con la salsa y esparcir por encima las rodajitas de aceituna. Cocer la tarta 25 minutos a altura media. Servir bien caliente.

Tarta campesina de puerro

200 g de harina, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 100 g de mantequilla o margarina ◇
500 g de puerros, 200 g de tocino entreverado, 1 cucharada de aceite; sal, pimienta negra y curry en polvo, 1 pellizco de cada; 300 g de embutido de jamón en rodajas ◇
2 huevos, ¼ l de nata agria; sal y pimienta negra, 1 pellizco de cada

Amasar la harina tamizada con la sal, el huevo y la mantequilla o margarina y dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Partir por la mitad, lavar y cortar en rodajas los puerros. Cortar el tocino en trocitos y dorarlo en el aceite. Añadir el puerro, condimentar con sal, pimienta y curry y dejar freír todo 10 minutos. Calentar el horno a 200°.
Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces este fondo de masa. Quitar el pellejo a las rodajas de embutido y repartirlas sobre el fondo. Extender por encima el relleno de puerro. Batir los huevos junto con la nata agria, la sal y la pimienta y verter sobre el relleno. Cocer la tarta 45 minutos a altura media. Servir bien caliente en el molde.

Tarta salada de queso

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
150 g de jamón cocido, 500 g de queso fresco de nata; puré de tomate y de pimiento, 1 cucharada de cada; sal, pimienta blanca y azúcar, 1 pellizco de cada; unas gotas de salsa Worcester, 1 diente de ajo pequeño, 4 cucharadas de hierbas mixtas picadas, 12 pimientos pequeños en vinagre, 12 alcaparras grandes

Dejar descongelar la masa de hojaldre unos 30-60 minutos. Unir las láminas de masa sin apretar demasiado y formar dos círculos de masa de 20 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima las capas de masa y dejarlas reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220º. Cocer las capas de masa 15 minutos a altura media. Picar fino el jamón, mezclarlo con 250 g de queso fresco, el puré de tomate y el de pimiento y condimentar con sal, pimienta, azúcar y salsa Worcester. Picar fino el ajo y mezclarlo con 150 g de queso fresco, las hierbas y un poco de sal y pimienta. Batir el resto del queso fresco y condimentarlo. Untar una de las capas de hojaldre con la crema de tomate y jamón, poner la otra capa encima y untarla con la crema de hierbas. Formar con la manga pastelera montoncitos de queso fresco sobre la superficie de la tarta y adornar éstos con pimientos y alcaparras.

Tarta Adria

100 g de langostinos congelados ◇
150 g de masa de hojaldre congelada ◇
240 g de fondos de alcachofa de frasco, 20 aceitunas rellenas de pimiento, ½ taza de pimientos rojos de frasco ◇
1 cucharada de vinagre, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes, 2 cucharadas de pan negro rallado, mayonesa, 2 huevos duros, 2 cucharadas de caviar

Dejar descongelar los langostinos tapados 2-3 horas. Dejar descongelar la masa de hojaldre 30 minutos. Mojar con agua fría una bandeja de horno. Calentar el horno a 250º. Extender la masa formando un fondo redondo de 28 cm de diámetro y dejarlo reposar 15 minutos sobre la bandeja. Luego, cocerlo 10-15 minutos a altura media. Dejar enfriar el fondo y poner encima el aro de un molde desmontable. Partir en cuatro los fondos de alcachofa. Cortar en rodajitas las aceitunas. Cortar en tiras los pimientos. Repartir estos ingredientes junto con los langostinos sobre la tarta. Agregar agua al vinagre hasta obtener ¼ l de líquido. Preparar con éste el baño de gelatina y bañar la tarta. Dejar cuajar el baño. Retirar el aro y espolvorear el pan rallado por la superficie lateral de la tarta. Adornar la tarta con montoncitos de mayonesa, huevos duros partidos en ocho trozos y caviar.

Erizos de chocolate

100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 160 g de harina ◇
1 bolsita de polvos para puding de vainilla, ½ l de leche, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 40 g de cacao en polvo ◇
1 fondo de bizcocho (comprado o hecho en casa), 50 g de azúcar, ½ taza de agua ◇
100 g de almendras en tiritas, 300 g de baño de chocolate graso

Hacer una masa quebrada con la mantequilla, el azúcar, la sal y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Fabricar una plantilla de cartón de 8-9 cm de largo y de forma ovalada terminada en punta. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa hasta un grosor de ½ cm y con ayuda de la plantilla recortar pastitas en forma de erizo. Cocer las pastitas 8-10 minutos a altura media. Dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Mezclar los polvos para puding con 3 cucharadas de leche y batir la mezcla junto con las yemas. Llevar a ebullición el resto de la leche con el azúcar, agregar la mezcla de polvos para puding y hacer hervir unas cuantas veces. Dejar enfriar el puding removiendo una y otra vez.

Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Cuando el puding y la mantequilla estén a la misma temperatura, agregar a cucharadas el puding a la mantequilla. Reservar 3 cucharadas de esta crema de mantequilla para adornar y mezclar el resto con el cacao.

Cortar el bizcocho en daditos y ponerlos en una fuente. Llevar a ebullición el agua con el azúcar, verter sobre los trocitos de bizcocho y dejar que éstos se impregnen tapados 30 minutos. Mezclar los trocitos de bizcocho con la crema de mantequilla; al hacerlo, procurar que el bizcocho no se deshaga. Poner la crema en forma de erizo sobre las pastitas de masa quebrada y pinchar en ella las tiritas de almendra, dejando libre la parte de la cabeza del erizo. Dejar endurecer los erizos una hora en el frigorífico.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Poner los erizos sobre papel barba y cubrirlos con la crema de chocolate. Con la crema de mantequilla reservada formar la nariz y los ojos.

Nuestro consejo

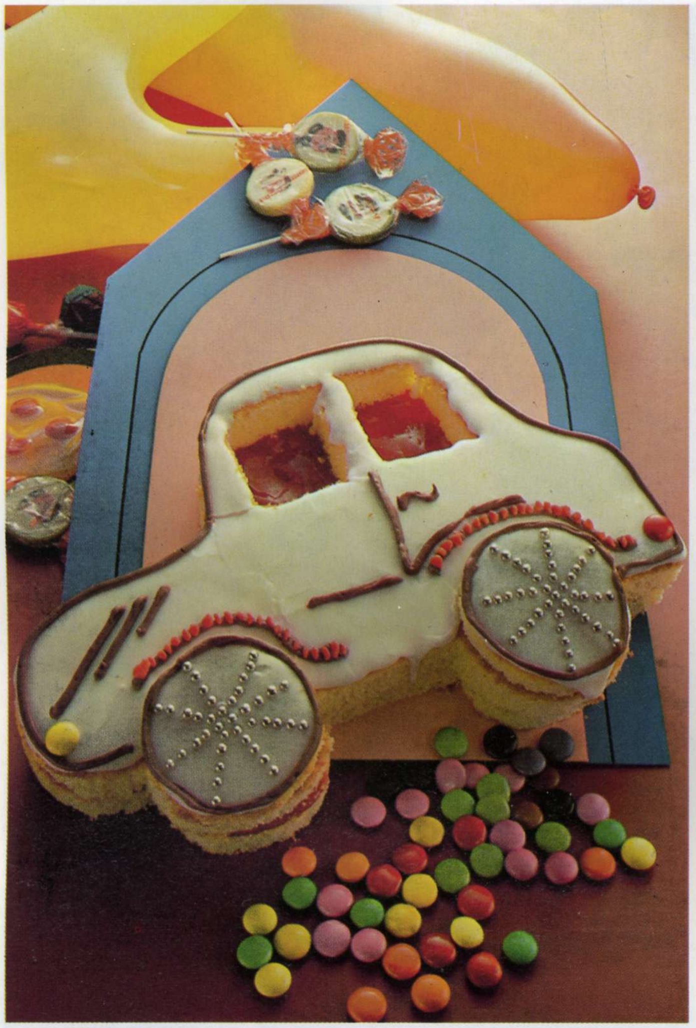
Si los erizos se va a hacer para una merienda de cumpleaños de adultos, en vez de remojar los trocitos de bizcocho en agua con azúcar se pueden remojar en agua con ron. Para ello se mezclan 3 cucharadas de agua con 1 copita de licor de ron.

Figuritas de mazapán

1 kg de masa cruda de mazapán, 600 g de azúcar en polvo, un poco de colorante rojo y amarillo, un poco de cacao en polvo, algunas medias almendras peladas, ½ taza de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, un poco de baño de chocolate graso

Amasar la masa de mazapán junto con el azúcar en polvo tamizada; dividir en cuatro partes iguales. Dejar una parte de la masa blanca, colorear otra parte en rosa mediante el colorante rojo y otra en amarillo. Amasar la parte que queda junto con el cacao. Hasta utilizarlas, dejar las masas de mazapán envueltas en papel de aluminio, para que no se sequen. Cortar de las diferentes masas coloreadas trozos de 75-150 g. Formar con el mazapán animales como los que se proponen en la fotografía o bien figuritas según la propia fantasía. Poner a los cerditos patas y orejas de medias almendras. Unir las distintas partes de las figuritas mediante palillos de madera. Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo con la clara. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Meter ambos baños en pequeños cucuruchos de papel barba a modo de mangas pasteleras para formar las caras de las figuritas.

Nuestro consejo
Si sólo se quiere adornar una tarta con figuritas de mazapán, se puede utilizar la cuarta parte o la mitad de la receta.
Como modelo para formar las figuras se pueden emplear sencillas formas plásticas del arte industrial.



Coche de ensueño

2 bolsas de preparado para pastel de limón, 200 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 150 cm^3 de agua fría ◇
½ vaso de mermelada roja, 1-2 cucharadas de agua caliente, 1 cucharadita de cacao en polvo, perlitas de azúcar de colores
Para la bandeja del horno: 2 hojas de papel para horno

Forrar dos bandejas de horno con el papel. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa según las instrucciones de la bolsa con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua fría. Dividir la masa en dos partes, extender cada una de éstas sobre una bandeja, cocerlas 25-35 minutos a altura media, volcarlas en seguida sobre una rejilla, retirar el papel y dejar enfriar las capas de pastel. Hacer una plantilla de cartón en forma de coche al tamaño de una capa de pastel. Recortar 2 coches de las capas de pastel. En uno de los coches recortar ventanas. Untar los coches con la mermelada y colocar uno sobre otro. Del pastel restante, recortar ruedas y pegarlas al coche con mermelada. Mezclar el baño de limón con el agua caliente, reservar 2 cucharadas y cubrir el coche con el resto. Mezclar las 2 cucharadas de baño con el cacao, meterlo en un pequeño cucurucho de papel barba y adornar el coche según el ejemplo de la fotografía. Pegar las perlitas de azúcar al baño aún blando.

Tarta de cumpleaños infantil

1 bolsa de preparado para tarta de chocolate, 100 g de mantequilla o margarina, 3 huevos, 100 cm^3 de agua ◇

30 g de mantequilla, 4-5 cucharadas de agua hirviendo, algunos «marshmallows», perlitas de azúcar de colores, palillos de madera

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorear en él pan rallado. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa de chocolate según las instrucciones de la bolsa, con la margarina, los huevos y el agua. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 45-55 minutos a altura media. Dejar enfriar el pastel y al cabo de 2 horas dividirlo horizontalmente. Preparar, la crema según las instrucciones, con la mezcla de la bolsa, la mantequilla y el agua hirviendo. Extender un tercio de la crema sobre una capa del pastel y poner encima la otra capa. Untar la superficie lateral y superior de la tarta con el resto de la crema y extenderla circularmente por la parte superior con un cuchillo ancho. Dejar la tarta 1 hora en el frigorífico. Según el ejemplo de la fotografía, formar figuras con los «marshmallows», uniéndolas con palillos. Adornar la tarta con las figuras antes de servir.

Ninguna fiesta sin dulces

Tarta floreada para el día de la madre

1 bolsa de preparado para pastel de naranja, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua fría ◇
1-2 cucharadas de agua caliente, un poco de baño de chocolate graso, 1 cucharada de pistachos picados, 12 flores de azúcar (compradas ya hechas)
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°. Mezclar el preparado de la masa según las instrucciones de la bolsa con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua fría. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla unos 50 minutos a altura media.
Mezclar bien el baño de la bolsa con el agua caliente. Poner el pastel sobre una rejilla y untarlo aún caliente con el baño. Derretir el baño de chocolate graso, meterlo en un pequeño cucurucho de papel barba a modo de manga pastelera y formar círculos por el borde de la parte superior de la tarta. Esparcir los pistachos sobre los círculos de chocolate. Pegar las flores de azúcar con un poco de crema de chocolate a distancias regulares sobre los círculos.

Corazones decorados

1 bolsa de preparado para bizcocho, 3 huevos, 50 cm³ de agua ◇
½ vaso de mermelada de frambuesa, 1 bolsa de preparado para crema de vainilla, ⅛ de l de leche fría, 60 g de mantequilla o margarina, un poco de cacao en polvo, flores y mariquitas de azúcar (compradas ya hechas), 200 g de azúcar en polvo, 2-3 cucharadas de agua, un poco de colorante rojo, violetas confitadas, perlitas plateadas
Para el molde: mantequilla

Engrasar un molde en forma de corazón de 21 cm de longitud central. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa según las instrucciones de la bolsa con los huevos y el agua. Dividir la masa en dos partes y cocer una tras otra en el molde 30 minutos a altura media. Dejar reposar los corazones 1 hora. Dividir horizontalmente uno de los corazones en dos capas. Untar una capa con la mermelada y poner la otra encima. Preparar la crema de vainilla según las instrucciones con la leche y la mantequilla y cubrir con ella el corazón relleno. Colorear el resto de la crema con cacao y adornar con ella, y las flores y mariquitas de azúcar, el corazón. Mezclar el azúcar en polvo con el agua y el colorante, cubrir con ello el segundo corazón y adornarlo con las violetas y perlitas.

Ratones de felicitación

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1/8 l de leche templada, 80 g de azúcar, 80 g de pasas, 100 g de frutas confitadas, 2 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal ◇ 64 medias almendras peladas, 64 pasas, 1/2 taza de azúcar en polvo
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche templada, 1 cucharadita de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa, espolvoreada con harina y tapada, 30 minutos. Escaldar las pasas, dejarlas escurrir en un colador, echarlas sobre un paño y secarlas bien. Picar muy fino las frutas confitadas. Echar las pasas y las frutas confitadas sobre la harina. Batir las yemas junto con la sal, añadirlas también a la harina y amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Para ello, batir la masa hasta que suelte burbujas y se desprenda de los lados de la fuente. Dejar fermentar la masa tapada otros 20 minutos. Formar un rollo largo con la masa fermentada y cortarlo en 32 trozos de igual tamaño. Con las manos enharinadas, formar un pequeño ratón (véase fotografía arriba) de cada trozo de masa. Introducir en la parte de la cabeza dos medias almendras a modo de orejas y dos pasas a modo de ojos. Poner los ratones sobre una tabla pastelera enharinada y dejar fermentar de nuevo tapados 15 minutos.
Calentar el aceite o la manteca en la freidora a 175°. Meter los ratones de 6 en 6 en la grasa caliente. Cuando lleven 2 minutos friendo, darles la vuelta con la espumadera y freírlos otros 2 minutos hasta que se doren. Sacarlos con la espumadera y dejarlos escurrir sobre papel absorbente.
Poner a cada ratón un rabito de cordel deshilachado: hacer un nudo en el cordel, introducir en él un palillo y, con ayuda de éste, introducir el cordel en la masa. Espolvorear los ratones con el azúcar en polvo tamizada y servir aún calientes.

Nuestro consejo

Quien encuentre complicada la operación del cordel para el rabito, puede introducir palillos de madera en la parte posterior de los ratones. El palillo es un buen sustituto para el rabito y además sirve de ayuda para comer el ratón aún caliente.

Ninguna fiesta sin dulces

Cabezas de moro sonrientes

4 yemas de huevo, 30 g de azúcar, la corteza rallada de ½ limón, 2 cucharadas de agua, 6 claras de huevo, 90 g de azúcar, 50 g de harina, 60 g de fécula ◇
100 g de mermelada de albaricoque, 100 g de baño de chocolate graso, ½ taza de azúcar en polvo, 1 cucharada de clara de huevo
Para una bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el azúcar, la ralladura de limón y el agua hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporarlas a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula e incorporar de abajo arriba. Meter esta masa de bizcocho en una manga pastelera con boquilla ancha y formar con ella semiesferas iguales sobre el papel barba. Cocerlas 12-15 minutos a altura media. Dejarlas enfriar, quitar el papel y unirlas de dos en dos con un poco de mermelada. Calentar el resto de la mermelada sin dejar de remover y untar con ella las cabezas de moro. Derretir el baño de chocolate y cubrir con él las cabezas de moro. Mezclar el azúcar en polvo con la clara, meter en un pequeño cucurucho de papel barba y adornar las cabezas según las propuestas de la fotografía de arriba.

ABC dulce

180 g de harina, 1 huevo, 90 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 60 g de mantequilla ◇
200 g de azúcar en polvo, unas cucharadas de jugo de limón, 1 bolsa de caramelitos blandos

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasarla junto con el huevo, el azúcar, la vainilla y la mantequilla en copos hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Cortar uno tras otro trozos de la masa y formar con ellos rollitos de 1 cm de grosor aproximadamente. Formar con cada rollito una letra y aplanarla un poco. Cocer las letras 10-15 minutos a altura media. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con una cantidad de jugo de limón suficiente para obtener un baño espeso, pero que se pueda untar. Cubrir con él las letras aún calientes y, antes de que se endurezca, pegar al baño los caramelitos.

Nuestro consejo

Si se quiere hacer las letras para «niños» de cumpleaños adultos, se pueden utilizar para el adorno granos de chocolate-moca.

Corazones de barquillo con helado de nuez

60 g de mantequilla, 25 g de azúcar, 1 cucharada de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 2 huevos, 125 g de harina, ½ cucharadita de levadura en polvo, ½–1 taza de suero de mantequilla ◇
⅛ de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 100 g de baño de chocolate graso, 1 envase familiar cilíndrico de helado de nuez, 20 g de pistachos picados
Para el barquillero: mantequilla o margarina

Batir la mantequilla junto con el azúcar, la vainilla y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno tras otro los huevos y luego la harina tamizada junto con la levadura. Añadir a la masa una cantidad de suero suficiente para que se ponga fluida.
Calentar el barquillero y engrasarlo. Echar para cada barquillo 1 cucharada de masa en el barquillero y dejar que se dore. Dividir los barquillos en corazones separados y dejar que se enfríen.
Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Volcar el helado sobre un plato, dividirlo verticalmente en cuatro partes y cortar cada parte en tres rodajas. Poner cada trozo de helado entre dos corazones de barquillo. Poner un montoncito de nata sobre cada corazón y adornar con el baño de chocolate y los pistachos picados como se propone en la fotografía de arriba.

Brazo de gitano con helado

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◇
400 g de mermelada de naranja, ⅛ de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 2 cajas de helado de tres sabores
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240º.
Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras, agregar despacio el resto del azúcar e incorporar de abajo arriba las claras a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula y mezclar. Extender de manera uniforme esta masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar el bizcocho aún muy caliente sobre un paño espolvoreado con azúcar y despegar el papel barba. Pasar la mermelada por un colador y repartirla de manera uniforme sobre el bizcocho. Con ayuda del paño, enrollar flojo el bizcocho y dejarlo enfriar. Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Cortar el bizcocho frío en rodajas de igual grosor y poner entre cada 2 de ellas 1 corte de helado. Adornar con rosas de nata.

Ninguna fiesta sin dulces

Merengues rellenos

¼ l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 40 g de fécula, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo ◇
200 g de guindas de frasco (con su jugo), 50 g de azúcar, ½ cucharadita de canela molida, 2 cucharaditas de fécula, ⅜ de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar dos bandejas de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°. Montar las claras y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar por encima el azúcar en polvo junto con la fécula e incorporar de abajo arriba. Disolver el café en polvo en un poco de agua caliente, dejar enfriar e incorporar de abajo arriba al merengue. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada y formar con ella 24 rosas sobre las bandejas. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno, manteniendo la puerta de éste algo abierta. Retirar los merengues de las bandejas y despegar el papel. Llevar a ebullición el jugo de guindas con el azúcar y la canela y ligar este líquido con la fécula, añadir las guindas y dejar que dé un hervor. Dejar enfriar. Montar la nata junto con el azúcar. Con la manga pastelera formar un aro de nata sobre la parte plana de la mitad de los merengues, poner las guindas en medio y colocar encima otro merengue.

Merengues de plátano

¼ l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula ◇
½ l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de cacao en polvo, 100 g de baño de chocolate graso, 6 plátanos, 50 g de crocante
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°.
Montar las claras a punto de nieve y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar por encima el azúcar en polvo junto con la fécula e incorporar de abajo arriba. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla redonda y formar con ella 12 barritas curvadas en forma de plátano sobre la bandeja. Dejar secar los merengues en el horno durante la noche a altura media. Mantener la puerta del horno algo abierta mediante un cucharón.
Retirar los merengues de la bandeja y despegar el papel. Dejar enfriar. Montar la nata junto con el azúcar y agregar el cacao en polvo tamizado. Mediante una manga pastelera con boquilla estrellada, cubrir los merengues con nata de cacao. Derretir el baño de chocolate al baño maría. Pelar y dividir a lo largo los plátanos, ponerlos sobre la nata y cubrirlos con la crema de chocolate. Esparcir sobre ésta el crocante mientras aún esté blanda.

La tarta de boda

Wedding Cake tarta de boda inglesa

250 g de mantequilla, 250 g de azúcar morena, 5 huevos, el jugo y la corteza rallada de 1 limón, 1 copita de licor de ron (2 cl), 250 g de harina, ½ cucharadita de canela molida, 1 punta de cuchillo de nuez moscada rallada, 150 g de cerezas confitadas troceadas; corintos y pasas, 400 g de cada; corteza de limón y corteza de naranja confitadas finamente picadas, 100 g de cada; 50 g de almendras picadas ◇
500 g de azúcar en polvo, 2-3 claras de huevo, 1 cucharadita de jugo de limón, confites de colores para adornar
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 180º.
Batir la mantequilla junto con el azúcar morena hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro los huevos, el jugo de limón, la ralladura de limón y el ron y mezclar todo bien. Agregar entremedias 1-2 cucharadas de harina a la masa, para que no cuaje. Tamizar el resto de la harina, mezclar con la canela, la nuez moscada, las cerezas confitadas, los corintos, las pasas, la corteza de limón confitada, la corteza de naranja confitada y las almendras e incorporar a la mezcla de huevos y mantequilla. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 90 minutos en la parte baja del horno. Es imprescindible hacer la prueba del palillo (véase página 296) antes de sacar el pastel del horno. Si es necesario, cocer el pastel un rato más. Dejarlo enfriar sobre una rejilla.
Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo con la suficiente cantidad de clara y jugo de limón como para formar un baño consistente; untar con él el pastel por arriba y por los lados. Meter el resto del baño en una pequeña manga pastelera con boquilla estrellada pequeña y en un pequeño cucurucho de papel barba. Adornar el pastel según se propone en la fotografía con el baño y los confites.

Nuestro consejo

Como mejor sabe la Wedding Cake es hecha con un mínimo de 14 días de antelación y conservándola bien envuelta en papel de aluminio. Se baña y adorna poco antes de servir.
El pastel bien envuelto se conserva hasta un año. En muchas familias inglesas es costumbre guardar el pastel sobrante de la boda, bien envuelto en papel de aluminio, hasta el bautizo del primer niño.

Tarta de boda de tres pisos

Para esta solemne tarta de boda se necesita el doble de la cantidad de todos los ingredientes de la Wedding Cake anterior

Para adornar: bolitas de azúcar de colores, violetas confitadas, cerezas confitadas, angélica y cuatro obleas redondas

Engrasar bien un molde desmontable de 24 cm de diámetro, otro de 18 cm y otro de 11,5 cm. Preparar la masa igual que en la receta anterior, Wedding Cake, repartirla en los moldes y alisar la superficie. Calentar el horno a 180°. Cocer uno tras otro los pasteles en la parte baja del horno: el mayor unos 90 minutos, el mediano como 1 hora y el menor 40 minutos. Antes de sacar los pasteles del horno es imprescindible hacer la prueba del palillo (véase página 296). Si es necesario, cocer un rato más los pasteles. Dejarlos enfriar sobre una rejilla, envolverlos en papel de aluminio y guardarlos durante 14 días. Para hacer el baño, tamizar el azúcar en polvo, mezclarlo con las claras hasta obtener un baño consistente, untar con él los tres pasteles por arriba y por los lados y ponerlos uno sobre otro. Meter el resto del baño en una manga pastelera con boquilla pequeña estrellada y en un pequeño cucurucho de papel barba. Adornar la tarta según se propone en la fotografía con el baño, las bolitas de azúcar, las cerezas confitadas, las violetas y la angélica. Sobre el piso central pegar y adornar con baño 10 cuartos de oblea. Colocar sobre la tarta a modo de corona tres medias obleas y adornarlas igualmente.

Fleurons

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo

Poner las láminas de masa de hojaldre una junto a otra y dejar descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. No extender las láminas de masa. Con un cortapastas redondo o con un vaso, recortar medias lunas de masa. Poner uno sobre otro los restos de masa, unirlos sin apretar demasiado, extender un poco y recortar de nuevo medias lunas.

Mojar con agua fría una bandeja del horno, poner encima las medias lunas y untarlas con la yema batida. Con un cuchillo, marcar un dibujo de rombos sobre los fleurons y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200º. Cocer los fleurons 15 minutos a altura media y servir a ser posible aún calientes.

Nuestro consejo
Los fleurons acompañan en menús solemnes a cualquier sopa fina o a entrantes de ingredientes muy exquisitos.

Hojaldres de queso retorcidos

3 láminas de masa de hojaldre congelada, 1 huevo ◇
50 g de queso Emmental rallado, ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de pimienta blanca

Poner una junto a otra las láminas de masa y dejarlas descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. Batir el huevo. Untar una lámina de masa con una buena cantidad de huevo batido y esparcir por encima la mitad del queso, de la sal y de la pimienta. Untar asimismo con huevo una segunda lámina de masa y ponerla por la cara untada encima de la primera. Untar de nuevo la superficie con huevo y esparcir por encima el queso, la sal y la pimienta restantes. Untar con huevo la última lámina de masa y ponerla encima por la cara untada. Haciendo poca presión extender la masa a un tamaño de 10 × 20 cm. Cortar la masa en 16 tiras de 10 cm de largo y retorcerlas ligeramente.

Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner los hojaldres encima y untarlos por arriba —pero no por las superficies de corte— con el resto del huevo. Dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200º.

Cocer los hojaldres 15 minutos a altura media y servir cuanto antes.

Muffins

¼ l de leche, 200 g de sémola fina de maíz, 30 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de azúcar, 1 huevo, 40 g de mantequilla
Para los moldecitos: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina 8 moldecitos para muffins y esparcir en ellos pan rallado. Calentar el horno a 200º. Llevar a ebullición la leche, verterla sobre la sémola y dejar que ésta la absorba tapada 10 minutos. Añadir la harina y la levadura tamizadas y mezclar con la sémola junto con la sal, el azúcar, el huevo y la mantequilla lo más blanda posible. Echar la masa en los moldecitos y cocer 20-30 minutos a altura media.
Desmoldar en seguida los muffins y servir aún bien calientes con mantequilla fría.
Los muffins se sirven en lugar del pan blanco usual en un menú festivo.

Hojaldres de anchoas

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
1 lata de anchoas, 1 yema de huevo, 1-2 cucharadas de sal gruesa

Dejar descongelar las láminas de masa una junto a otra y a temperatura ambiente 20-30 minutos.
Sobre una superficie enharinada, extender las láminas de masa al doble de su tamaño y recortar pastitas redondas de 6 cm de diámetro. En la mitad de las pastitas poner sobre cada una ½ filete de anchoa. Batir la yema y untar con ella los bordes de todas las pastitas. Poner una segunda pastita sobre cada una de las primeras y apretar bien los bordes. Untar también la parte superior de las pastitas con yema y esparcir por encima la sal. Poner las pastitas sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlas reposar 15 minutos. Calentar el horno a 210-220º. Cocer los hojaldres de anchoa 10-15 minutos a altura media. Lo mejor es servirlos aún calientes.

Nuestro consejo
En lugar de anchoas en aceite se puede utilizar otro tipo de anchoas para el relleno.

«Vol au vent»

600 g de masa de hojaldre congelada, 2 yemas de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente.
Para que no suba tanto, la masa de hojaldre recibe un tratamiento especial. Cortar los trozos de masa en 8-10 tiras. Unir las tiras amasando de prisa y dejar reposar unos 15 minutos. En la página 20 hay dibujos que explican con exactitud la elaboración del «vol au vent».
Forrar una fuente en forma de campana de unos 30 cm de diámetro con un pedazo grande de papel de aluminio y rellenar con trocitos de servilleta de papel o similar. Doblar el papel de aluminio sobre el relleno y cerrarlo bien. Sacar esta semiesfera de la fuente.
Extender un tercio de la masa en forma de círculo de unos 35 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima el círculo de masa y pincharlo varias veces con un tenedor para que no le salgan burbujas al cocer.
Colocar sobre la masa la semiesfera de papel de aluminio.
Extender el resto de la masa en forma de círculo grande de unos 2 mm de grosor. Untar el círculo de base alrededor del papel de aluminio con yema batida. Colocar el segundo círculo de masa sobre la bola de aluminio y apretar bien los bordes de ambos círculos de masa. Asimismo, unir bien los pliegues que se formen. Con un cortapastas de ruedita o un cuchillo afilado, recortar todo alrededor, a distancia uniforme, los restos de masa que sobresalgan; debe quedar un borde horizontal de unos 5 cm. Hacer cortes radiales por todo este borde a distancias de 2 cm.
Untar todo el «vol au vent» con yema batida. Unir el resto de la masa, extender de nuevo, cortar en tiras y recortar pastitas según la propia imaginación o según las propuestas de la fotografía. Untar también estos adornos con yema y ponerlos sobre el «vol au vent». Dejarlo reposar 20-25 minutos.
Calentar el horno a 220°. Cocer el «vol au vent» 20-25 minutos en la parte baja del horno.
Dejarlo enfriar un poco. Aún templado, cortarle en la parte superior una tapa de unos 8 cm de diámetro. Sacar con cuidado el relleno de papel y el papel de aluminio. El «vol au vent» se puede rellenar entonces con un ragú caliente de ternera o de lengua, con cóctel de langosta o crema de cangrejo fríos. Pero también se puede rellenar con una crema dulce o con nata.

Volovanes y empanadas

Volovanes individuales

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo

Para los volovanes individuales se necesitan cortapastas afilados: un aro de 7,5 cm de diámetro exterior y 4 cm de diámetro interior, un cortapastas redondo de 7,5 cm de diámetro y otro de 5 cm. Obsérvense las explicaciones dibujadas para la elaboracidn de los volovanes individuales en la página 21.
Dejar descongelar la masa 30-60 minutos. Extenderla hasta un tamaño de 16 × 24 cm y recortar en ella 6 aros. Amasar la masa restante, extenderla hasta un grosor bien fino y recortar 6 pastitas de 7,5 cm de diámetro y otras 6 de 5 cm. Untar los aros sólo por una cara con yema batida y ponerlos por la cara untada sobre las pastitas de igual tamaño. Untar también con yema la cara superior, con cuidado de que no caiga nada por los bordes. Mojar con agua fría una bandeja de horno y poner encima los volovanes. Untar con yema las pastitas pequeñas y ponerlas sobre la bandeja junto a los volvanes. Formar pequeños rollos de papel de aluminio e introducirlos en las aberturas de los volovanes para que éstos suban derechos hacia arriba y no se inclinen a un lado. Dejar reposar los pasteles 15 minutos. Calentar el horno a 230º. Cocer los volovanes 10-15 minutos a altura media y rellenarlos con ragú fino.

Empanada española

25 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 2 cucharadas de margarina, 1 pellizco de sal, 500 g de harina ◇
4 tomates, 1 cebolla pequeña, 1 pimiento verde, 100 g de jamón, 300 g de pollo cocido, 1 cucharada de aceite; sal, pimienta y ajo en polvo, 1 pellizco de cada; 1 huevo
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar una bandeja de horno. Hacer una masa con la levadura, la leche, la margarina derretida, la sal y la harina. Batir hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar tapada 20 minutos. Pelar y cortar en trocitos los tomates. Cortar en trocitos menudos la cebolla, el pimiento, el jamón y el pollo y sofreírlos en el aceite. Añadir los trozos de tomate y seguir friendo hasta que se haya evaporado todo el líquido. Condimentar con sal, pimienta y ajo en polvo. Extender la masa fermentada formando dos láminas redondas de 26 cm de diámetro. Humedecer con agua el borde de una de éstas. Poner el relleno en el centro, colocar encima la segunda lámina de masa y apretar bien los bordes. Untar la empanada con yema batida, ponerla sobre la bandeja y dejarla fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 200º. Cocer la empanada 45 minutos a altura media. Servir bien caliente.

Tarta de helado de frambuesa

4 yemas de huevo, 30 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 4 claras de huevo, 100 g de azúcar, 80 g de harina, 40 g de fécula ◇
200 g de frambuesas frescas o congeladas, 1 copita de licor de frambuesa (2 cl), 3/8 de l de nata líquida, 200 g de azúcar, 1/4 l de nata líquida, 50 g de azúcar, 1 cucharada de virutas de chocolate
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el azúcar y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporar de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula y mezclar. Echar esta masa de bizcocho en el molde y cocerla 25-30 minutos a altura media. Al cabo de 24 horas, dividir el bizcocho en dos capas. Poner una de las capas en el molde. Forrar el aro del molde con papel de aluminio. Regar las frambuesas con el licor y dejar que se impregnen 1 hora tapadas. Reservar 16 frambuesas. Montar los 3/8 de l de nata junto con el azúcar, mezclar con las frambuesas y echar en el molde. Poner encima la segunda capa de bizcocho y helar la tarta (5-10) horas. Montar el 1/4 l de nata junto con el azúcar y untar con ella la tarta. Adornar la tarta con 16 rosetas de nata, cada una con una frambuesa, y con las virutas de chocolate.

Tarta de helado de avellanas

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, 4 claras de huevo, 90 g de azúcar, 80 g de harina, 30 g de fécula ◇
160 g de avellanas tostadas ralladas ◇
3/8 de l de nata líquida, 180 g de azúcar, 60 g de nougat, 1/4 l de nata líquida, 50 g de azúcar, 16 avellanas peladas
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporarlas a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula e incorporar de abajo arriba junto con 60 g de avellanas. Cocer esta masa de bizcocho 25-30 minutos a altura media. Al cabo de 24 horas, dividir el bizcocho en dos capas. Poner una de las capas en el molde. Forrar el aro del molde con papel de aluminio. Montar los 3/8 de l de nata junto con el azúcar. Derretir el nougat al baño maría, dejarlo enfriar, aún fluido mezclarlo junto con 50 g de avellanas con la nata, extenderlo sobre la capa de bizcocho y colocar encima la segunda capa. Helar la tarta 5-10 horas en el congelador. Montar el 1/4 l de nata junto con el azúcar y untar sobre la tarta. Esparcir sobre la superficie superior y lateral el resto de las avellanas. Con el resto de la nata formar 16 rosetas sobre la tarta y poner sobre cada una 1 avellana.

Tarta de helado de cereza

50 g de masa cruda de mazapán, 50 g de mermelada de albaricoque, 1 cucharada de ron, 50 g de corteza de limón confitada picada, 1/8 de l de clara de huevo (de unos 4 huevos), 150 g de azúcar, 1 fondo de bizcocho ya hecho, 1 envase familiar cilíndrico de helado de cereza, 8 cerezas confitadas, 1 cucharadita de almendras en láminas

Mezclar la masa de mazapán con la mermelada, el ron y la corteza de limón. Montar las claras junto con el azúcar y meterlas en una manga pastelera con boquilla estrellada. Cortar del bizcocho un círculo de 12 cm de diámetro y ponerlo sobre una bandeja refractaria. Untarlo con la mezcla de mazapán. Poner el helado sobre el fondo de bizcocho, cubrirlo con el merengue, adornar con las cerezas y almendras y dorar en el grill previamente calentado o en el horno a 240º hasta que el merengue empiece a tostarse ligeramente. Servir en seguida.

Helado de tres sabores con merengue

1/8 de l de clara de huevo, 150 g de azúcar, 1 cucharadita de cacao en polvo, 1 fondo de bizcocho ya hecho, 2 cucharadas de jalea de grosella, 1 caja familiar de helado de tres sabores, 1 cucharada de cacao en polvo

Montar las claras junto con el azúcar y agregar el cacao. Cortar del bizcocho un rectángulo de 10 × 15 cm, ponerlo sobre una bandeja refractaria y untarlo con la jalea. Poner encima el bloque de helado, cubrirlo con el merengue y dorar éste en el grill previamente calentado o en el horno a 240º. Espolvorear con cacao tamizado y servir en seguida.

Merengues con helado y moca

¼ l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 375 g de azúcar, 30 g de fécula ◇
1 cucharada de café instantáneo en polvo, ¼ l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 200 g de guindas de frasco, 2 envases familiares de helado de vainilla
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°. Batir las claras con la mitad del azúcar a punto de nieve. Mezclar el resto del azúcar con la fécula e incorporar a las claras. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada y formar con ella 15 rosas sobre la bandeja. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno a altura media, manteniendo la puerta del horno algo abierta con ayuda de un cucharón.
Diluir el café en polvo con 1 cucharada de agua caliente y dejar enfriar. Montar la nata con el azúcar y agregar el café. Con la manga pastelera, disponer la nata en forma de aro sobre los merengues. Poner unas cerezas entre la nata, sobre éstas una tajada de helado y repartir por encima las cerezas restantes.

Tartaletas de crema de naranja

190 g de mantequilla, 130 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 375 g de harina ◇
6 hojas de gelatina blanca, ⅛ de l de jugo de naranja congelado, ⅛ de l de agua, ¼ l de vino blanco, 100 g de azúcar, ½ l de nata líquida ◇
1 cucharada de azúcar, 50 g de cacao en polvo, 1 caja familiar de helado de vainilla, 50 g de almendras tostadas en láminas

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada, la yema, la leche y la harina tamizada hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar con ella 12 moldecitos para tartaleta de 8 cm de diámetro. Cocer 10 minutos a altura media. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría. Llevar a ebullición el jugo de naranja con el agua, el vino y el azúcar y dejar enfriar un poco. Disolver la gelatina exprimida en esta mezcla caliente. Meter este líquido en el frigorífico. Montar la nata. En cuanto la jalea de naranja comience a cuajar, mezclar con ella la mitad de la nata. Rellenar las tartaletas con esta crema. Dejar que se solidifique. Mezclar el resto de la nata con el azúcar y el cacao. Poner una tajada de helado sobre cada tartaleta y adornar con montoncitos de nata y almendras en láminas.

Petits choux de fresa

1 paquete de fresas congeladas, 3 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◇
¼ l de agua, 60 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 200 g de harina, 4 huevos ◇
⅛ de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 2 envases familiares de helado de fresa, 2 cucharadas de azúcar en polvo

En una fuente, mezclar las fresas con el azúcar y el ron y dejar que se descongelen tapadas. Calentar el horno a 230°. Llevar a ebullición el agua con la mantequilla y la sal. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir con fuerza hasta que la masa se despegue del fondo del cacharro formando una bola. Poner la masa en una fuente, dejarla enfriar un poco y agregar los huevos uno a uno. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda grande y formar con ella 16 rosas pequeñas sobre la chapa. Cocerlas 20 minutos a altura media.

Dejar enfriar los petits choux y luego cortar en cada uno una tapita. Rellenar las mitades inferiores con las fresas. Montar la nata junto con el azúcar. Con una paleta cortar tajadas de helado y ponerlas sobre las fresas. Con la manga pastelera, formar montoncitos de nata sobre el helado. Poner encima las tapitas de los petits choux y espolvorear con azúcar en polvo tamizada.

Merengues exóticos con helado

¼ l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 175 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula, 50 g de cacao en polvo ◇
¼ l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 6 kiwis, 2 cajas familiares de helado
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°.

Batir las claras junto con el azúcar a punto de nieve. Tamizar el azúcar en polvo junto con la fécula y el cacao y mezclar con las claras. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla redonda y formar con ella 14 espirales ovaladas de merengue sobre el papel barba. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno a altura media, dejando la puerta del horno algo abierta con ayuda de un cucharón.

Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Formar aros de nata sobre los merengues enfriados. Pelar y cortar en rodajas los kiwis y repartir éstas sobre la nata. Poner encima gruesas tajadas de helado.

Babás con frutas

350 g de harina, 20 g de levadura prensada, 1 taza de leche templada, 4 huevos, 40 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, ½ cucharadita de sal, 150 g de mantequilla ◇
¼ l de agua, 150 g de azúcar, la corteza rallada de 1 limón, 3 copitas de licor de ron (6 cl), ⅛ de l de vino blanco, ¼ l de nata líquida, 1 cucharadita de cacao en polvo, 250 g de fruta, piña, uvas espinas, cerezas, kiwis; 50 g de almendras en láminas
Para los moldecitos: mantequilla y harina

Untar con mantequilla y espolvorear con harina de doce a veinticuatro moldecitos para savarín de 8 cm de diámetro. Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.
Batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la vainilla y la sal. Derretir la mantequilla, pero sin dejar que se ponga muy caliente. Añadirla a la mezcla de huevos y batir ésta junto con la masa previa y el total de la harina hasta obtener una masa casi fluida. Dejar fermentar de nuevo la masa tapada 10 minutos.
Llenar los moldecitos hasta la mitad con la masa y dejarla fermentar tapada otros 15 minutos. Calentar el horno a 210º. Cocer los pastelitos 30 minutos a altura media. Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar.
Llevar a ebullición el agua con el azúcar, la ralladura de limón, el ron y el vino, sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva del todo. Colocar los babás con la parte inferior hacia arriba sobre una bandeja y regarlos con el líquido. Deben quedar completamente empapados.
Montar la nata y dividirla en dos partes. Mezclar una parte con el cacao. Una tras otra meter la nata blanca y la oscura en una manga pastelera con boquilla estrellada y formar con ella en el centro de cada babá un montoncito de nata. Si es preciso, dejar escurrir la fruta, dado el caso trocearla y adornar los babás con las frutas y las almendras en láminas.

Nuestro consejo

Si sólo se dispone de doce moldecitos para savarín, hay que cocer los pastelitos en dos tandas. Pero también se pueden utilizar moldecitos para flanes en lugar de los primeros o fabricar más moldecitos para savarín con papel de aluminio.

Cassata italiana

1 pastel de masa batida, 500 g de requesón, 2 cucharadas de nata líquida, 60 g de azúcar, 3 cucharadas de licor de naranja, 3 cucharadas de frutas confitadas picadas, 50 g de chocolate semiamargo, 325 g de chocolate en bloque, ¾ de taza de café fuerte, 250 g de mantequilla, frutas confitadas a voluntad

En un molde rectangular, cocer un pastel de masa batida según la receta de la página 17, dejarlo enfriar, quitarle la corteza y dividirlo horizontalmente en cuatro capas.
Pasar el requesón por un colador y mezclarlo de manera homogénea con la nata, el azúcar y el licor de naranja. Incorporar de abajo arriba las frutas confitadas picadas. Picar grueso el chocolate semiamargo e incorporarlo también. Untar tres capas del pastel con este relleno de requesón y poner una sobre otra. Colocar encima la cuarta capa, apretando un poco el pastel para que adquiera una forma compacta. Dejar el pastel 2 horas en el frigorífico.
Cortar el chocolate en trocitos menudos, mezclarlo con el café a fuego moderado y dejar que se deshaga. Agregar la mantequilla en trocitos a la mezcla caliente de chocolate y café, hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Dejarla en el frigorífico hasta que se pueda untar. Untar todo el pastel con la crema de chocolate. Meter el resto en una manga pastelera y adornar con ella el pastel formando guirnaldas. Poner frutas confitadas en trocitos sobre las guirnaldas de crema. Envolver de manera floja la cassata en papel de aluminio y dejarla un día en el frigorífico antes de servir.

Pan de Navidad y pan de Navidad de almendras

Pan de Navidad

1 kg de harina, 100 g de levadura prensada, 3/8 de l de leche templada, 100 g de azúcar, 2 huevos, el interior de una vaina de vainilla, la corteza de 1 limón rallada, 1/2 cucharadita de sal, 400 g de mantequilla, 200 g de harina, 350 g de pasas, 100 g de almendras peladas y picadas, 100 g de corteza de limón confitada picada, 50 g de corteza de naranja confitada picada, 1 copita de ron (2 cl), 150 g de mantequilla, 150 g de azúcar
Para la bandeja del horno: papel barba y mantequilla

Colocar un papel barba sobre la bandeja del horno y untarlo con mantequilla.

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Añadir la levadura prensada desmenuzada y mezclar revolviendo junto con la leche, algo de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar la masa tapada durante 20 minutos.

Mezclar el resto del azúcar con los huevos, la vainilla, la corteza de limón y la sal y trabajar con toda la harina y la masa previa hasta conseguir una masa fermentada seca y que no se deshaga. Dejar fermentar de nuevo la masa tapada durante 15 minutos.

Batir la mantequilla con la harina, trabajar con la masa fermentada reposada y dejar que fermente todo otros 15 minutos.

Mezclar las pasas, las almendras y las cortezas de limón y de naranja confitadas, regar con el ron y dejar macerar tapado. Mezclar enseguida las frutas con la masa y dejar fermentar otros 15 minutos. Formar con la masa 2-3 barras de 30 cm de longitud y extenderlas ligeramente de forma que sean más finas en el centro que en los bordes. Doblar la barra a lo ancho por la mitad —de este modo adquiere la forma típica de estos panes—, colocar en la bandeja del horno y dejar fermentar tapado durante 20 minutos; las barras tienen que adquirir mayor volumen. Calentar el horno a 200-210°. Cocer durante 60-80 minutos, pintar con mantequilla derretida cuando todavía esté caliente la masa y espolvorear con una espesa capa de azúcar.

Para el pan de Navidad de almendras

1 kg de harina, 60 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 350 g de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal, 120 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 250 g de almendras peladas y picadas, 250 g de corteza de limón confitada

Preparar la masa fermentada como en el pan de Navidad. Después de la segunda fermentación, añadir las almendras y la corteza de limón confitada a la masa. Dejar fermentar otros 15 minutos, hacer las formas de los panes como se ha descrito antes, dejar fermentar tapado durante 20 minutos en la bandeja del horno y cocer igual que el pan de Navidad.

Para preparar a partir de noviembre

Pan de frutas tradicional

200 g de ciruelas secas deshuesadas, 300 g de peras secas, 200 g de higos secos, 1 l de agua ◇
100 g de avellanas, 100 g de nueces, 100 g de pasas, 100 g de pasas de Corinto, 50 g de corteza de limón confitada cortada en dados pequeños, 50 g de corteza de naranja confitada cortada en dados pequeños, 125 g de azúcar, ½ cucharadita de canela molida, un pellizco de pimienta de Jamaica, de anís molido y de sal, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de zumo de limón ◇
100 g de masa de pan negro de la panadería, 200 g de harina, 50 g de almendras peladas y partidas por la mitad, 60 g de frutas confitadas secas mezcladas
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Verter el agua sobre las ciruelas, las peras y los higos y dejar en remojo durante la noche. Untar la bandeja del horno con mantequilla o margarina. Escurrir las frutas ya blandas en un colador y cortar en dados muy pequeños. Picar las avellanas y las nueces en trozos muy pequeños. Mezclar las pasas, las pasas de Corinto y las cortezas de limón y de naranja confitadas con las frutas y las nueces, añadir el azúcar, la canela, la pimienta de Jamaica, el anís, la sal, el ron y el zumo de limón, mezclar todo bien y dejar reposar tapado durante 30 minutos.

Calentar el horno a 180°. Trabajar la masa de frutas con la masa de pan negro y la harina tamizada. Formar dos panes con la masa, introducir las manos en agua fría y alisar los panes. Adornarlos con las medias almendras y las frutas confitadas siguiendo el modelo de la foto. Colocar los panes en la bandeja del horno y cocer en la parte baja durante 70-80 minutos.

Nuestro consejo

Si no se dispone de una de las variedades de frutos indicados se pueden aumentar convenientemente las cantidades de las otras frutas. En cualquier caso debe tenerse cuidado de que una parte de la masa tenga frutas claras y la otra oscuras. Por lo demás, los panes de frutas se mantienen frescos y jugosos durante mucho tiempo si se guardan bien en un recipiente o en papel de aluminio.

Pan de frutas San Nicolás

400 g de peras secas, 3/4 de l de agua, 300 g de ciruelas secas deshuesadas, 400 g de higos secos, 50 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 150 g de nueces, 100 g de pasas, 125 g de pasas sultanas, 200 g de azúcar, 2 cucharaditas de canela molida, 1 cucharadita de clavo aromático en polvo, 1 cucharadita de sal y otra de anís, 1 copita de licor de pera (2 cl) ◇

1 kg de harina, 40 g de levadura prensada, 3/8 de l de jugo de pera templado ◇

1 kg de masa de pan negro de la panadería

Para la bandeja del horno: margarina

Cocer lentamente las peras en agua, tapadas, durante 30 minutos. Escurrir las peras, guardar el agua de la cocción. Cortar en trozos las peras, las ciruelas, los higos, las cortezas de limón y de naranja confitadas y las nueces. Mezclar con las pasas, las pasas sultanas, el azúcar, las especias y el licor de pera y dejar reposar tapado. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y mezclar revolviendo en él la levadura prensada desmenuzada con un poco de azúcar, harina y el jugo de pera. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos. Añadir las frutas a la masa previa, trabajar todo junto y dejar fermentar de nuevo durante 15 minutos. Formar cuatro panes ovalados con la masa. Extender para cada uno 250 g de masa de pan. Alisar los panes de levadura con agua y envolverlos con la masa de pan. Dar agua en los bordes y apretarlos bien. Untar una bandeja de horno con la margarina, colocar encima los panes, alisar la superficie con agua y dejar fermentar durante 15 minutos. Calentar el horno a 190°. Cocer los panes uno por uno en la parte baja durante 60 minutos.

Para preparar a partir de noviembre

Panetón

650 g de harina, 50 g de levadura prensada, 150 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 200 g de mantequilla, 5 yemas de huevo, 1 cucharadita colmada de sal, 1 pellizco de nuez moscada molida, la corteza de 1 limón rallada, 100 g de corteza de limón confitada picada, 50 g de corteza de naranja confitada picada, 150 g de pasas, 1 yema de huevo

Para el molde: papel barba y mantequilla

Forrar un molde alto con papel barba engrasado.

Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, trocear dentro la levadura prensada y mezclar revolviendo con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar durante 15 minutos. Batir la mantequilla derretida, las 5 yemas de huevo, las especias y la corteza de limón con la masa previa y el resto de la harina hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar durante 15 minutos. Añadir las cortezas de limón y de naranja confitadas y las pasas, formar una bola con la masa, introducir en el molde y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Untar el bizcocho con la yema de huevo batida, cortar en forma de cruz y cocer en la parte baja durante 90 minutos. Dejar enfriar el bizcocho en el molde, volcar sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo. Retirar el papel barba antes de trocearlo.

Pastel de miel polaco

500 g de miel, 500 g de jarabe de remolacha, ½ taza de agua, 700 g de harina de trigo, 300 g de harina de centeno, 1 cucharadita de carbonato amónico, 3 cucharaditas de carbonato potásico, 1 cucharada de leche, 200 g de masa cruda de mazapán, 130 g de azúcar, 2 claras de huevo, 1 copita de ron (2 cl), 100 g de frutas confitadas troceadas, 100 g de almendras partidas, 300 g de baño de chocolate graso, frutas confitadas enteras

Cocer la miel con el jarabe y el agua. Dejar enfriar. Trabajar la harina y el carbonato amónico con la masa de miel. Disolver el carbonato potásico en la leche y añadirlo a la masa. Hacer una bola y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio durante dos días a temperatura ambiente. Mezclar la masa cruda de mazapán con el azúcar, las yemas de huevo, el ron, las frutas confitadas y las almendras. Calentar el horno a 200°. Extender la masa, de 1 ½ cm de espesor, y forrar con ella moldes de corazón. Poner el relleno en el centro. Untar los bordes con leche, colocar una segunda capa de masa sobre el relleno y apretar bien los bordes. Cocer a altura media del horno durante 20-30 minutos. Dejar enfriar el pastel, bañar con chocolate y adornar con las frutas confitadas.

La pequeña casita de los cuentos

1 kg de miel, ¼ l de agua, 650 g de harina de centeno, 600 g de harina de trigo, 100 g de corteza de limón confitada picada, 100 g de corteza de naranja confitada picada, 40 g de especias de pan de especias, 30 g de bicarbonato sódico ◇
10 almendras peladas, 2 cucharadas de zumo de limón, 3 claras de huevo, 300 g de azúcar en polvo
A gusto: azucaritos de colores
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Cocer la miel con el agua sin dejar de remover y dejar enfriar. Tamizar la harina sobre una superficie lisa y esparcir por encima las cortezas de limón y de naranja confitadas y las especias. Hacer un hoyo en el centro y derramar en él la miel ya fría. Trabajar hasta conseguir una masa suave y moldeable. Añadir el bicarbonato sódico. Dejar reposar la masa tapada durante 1-2 días, pasados los cuales estará más suelta.
Para hacer la casita conviene cortar previamente los patrones en cartón. En la página 44 puede encontrar las medidas exactas. Engrasar ligeramente dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°. Moldear con la masa barritas redondeadas de 40 cm de longitud y 1 ½ cm de grosor y colocarles sobre la chapa de horno a unos 2-3 mm una de otra. Hay que formar un rectángulo de 40 × 26 cm. La masa sube al cocerse, de modo que se cierran los espacios intermedios y parecen formarse auténticas paredes. Cocer en la altura media del horno durante 20-30 minutos. Moldear con el resto de la masa de miel una placa de 1 cm de espesor y cortar en ella un rectángulo de 25 × 15 cm y otro de 35 × 28 cm. Colocar estas placas en la bandeja del horno, pinchar con un tenedor y cocer en la altura media del horno durante 12-18 minutos. Cortar en la primera placa, la de 40 × 26 cm, la fachada y las paredes de la casa con la ayuda de los patrones y con un cuchillo fino y afilado. Cortar la puerta y la ventana en la fachada. Cortar en las dos placas lisas un rectángulo para el suelo y otros dos para el tejado con ayuda de los patrones. Hacer con el resto de la masa una placa de ½ cm de espesor, cortar 10 rectángulos pequeños y colocar una almendra en cada uno. Cortar las placas para la chimenea y las barritas para la valla y cocer durante 12-15 minutos. Batir el zumo de limón, las claras de huevo y el azúcar en polvo hasta conseguir un baño suave y que se pueda extender. Unir las partes de la casa con la ayuda de este baño dejándolo secar bien antes de colocar cada parte siguiente. Cubrir la chimenea y el tejado con el baño de azúcar de forma que parezca nieve recién caida. Adornar la casita con los azucaritos de colores según muestra la foto superior, o a su propio gusto.

Alegres hombres de Navidad

500 g de miel, 1/2 taza de agua, 250 g de harina de centeno, 250 g de harina de trigo, 100 g de corteza de limón confitada muy picada, 20 g de especias de pan de especias, 20 g de bicarbonato sódico ◇
1 yema de huevo, 1 clara de huevo, 50 g de azúcar en polvo
Para adornar: almendras peladas y partidas por la mitad, pistachos y azucaritos (por ejemplo, perlitas plateadas y de colores)
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Cocer la miel con el agua y dejar enfriar un poco. Tamizar la harina de trigo y de centeno y mezclar bien con la corteza de limón confitada y las especias. Amasar sobre una superficie lisa con la miel templada hasta conseguir una masa lisa y consistente. Añadir el bicarbonato sódico. Dejar reposar la masa tapada durante 24 horas. Untar una o dos bandejas de horno con la mantequilla o la margarina. Calentar el horno a 200°. Cortar en cartón el patrón de un hombre de Navidad. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor y cortar los muñecos con la ayuda del patrón. Colocar las figuras sobre la bandeja de horno y untar con la yema de huevo batida. Cocer a altura media durante 15 minutos. Dejar enfriar los muñecos. Batir la clara de huevo con el azúcar en polvo y pegar con este baño de azúcar los pistachos, las almendras y los azucaritos al muñeco. Dibujar las caras y las barbas con el baño de azúcar.

La familia Pastel

200 g de margarina, 550 g de miel, 250 g de azúcar, 1 bolsita de especias de pan de especias
15 g de cacao en polvo, 1 200 g de harina
1 bolsita de levadura en polvo, 1 pellizco de sal, 2 huevos ◇
2 claras de huevo, 375 g de azúcar en polvo, 100 g de baño de chocolate graso, algunas almendras peladas, pistachos y pasas, corteza de limón y de naranja confitada
Para la bandeja de horno: margarina

Engrasar una o dos bandejas de horno. Batir la margarina, la miel, el azúcar, las especias y el cacao en polvo y hervir lentamente hasta que se haya disuelto totalmente el azúcar. Tamizar la harina y la levadura en una fuente y trabajar con la sal, los huevos y la masa de miel hasta conseguir una pasta lisa. Dejar reposar durante la noche a temperatura ambiente y tapado. Cortar los patrones en cartón. Calentar el horno a 200°. Extender la masa hasta que tenga ½ cm de espesor, cortar las figuras y cocer a altura media durante 12-15 minutos. Desprender de la chapa cuando estén todavía calientes. Batir las claras con el azúcar en polvo tamizada hasta conseguir una pasta espesa. Adornar las figuras con el baño de azúcar, el baño de chocolate graso y las frutas.

Árbol de Navidad relleno

300 g de harina, 150 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar en polvo, 1 huevo ◇
¼ l de leche, 1 cucharada de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de azúcar en polvo ◇
4 cucharadas de mermelada de albaricoque, 100 g de coco rallado, un poco de baño de chocolate graso y azucaritos de colores

Cortar en cartón un patrón del árbol de Navidad de unos 33 cm de altura y 27 cm de ancho. Tamizar la harina en una superficie lisa y amasar con la mantequilla o margarina, el azúcar en polvo y el huevo. Dejar reposar la pasta quebrada tapada durante dos horas en el frigorífico. Preparar una crema con la leche, el azúcar y los polvos para puding. Dejar enfriar. Batir las claras de huevo con el azúcar en polvo tamizada y añadir a la crema. Calentar el horno a 190°. Extender la masa, cortar dos árboles y pastas pequeñas para adornarlo. Cocer durante 15-20 minutos a altura media. Untar uno de los árboles con la crema cuando todavía esté caliente y colocar el otro encima. Dejar enfriar. Calentar la mermelada, untar con ella el árbol y echar encima coco rallado. Cubrir los adornos con el baño de chocolate graso y con los azucaritos. Pegar con mermelada al árbol.

Regalos de masa para pasteles

Árbol de Navidad

100 g de mantequilla, 250 g de miel, 125 g de azúcar, ½ bolsita de especias de pan de especias, 600 g de harina, 2 cucharaditas de cacao en polvo, ½ bolsita de levadura en polvo, 1 pellizco de sal, 1 huevo ◇
1 clara de huevo, 1 taza de azúcar en polvo
Velas rojas pequeñas
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Cocer la mantequilla con la miel, el azúcar y las especias sin dejar de remover. Dejar enfriar. Tamizar la harina con el cacao en polvo y la levadura y añadir removiendo a la masa de miel junto con la sal y el huevo. Amasar bien y dejar reposar durante la noche tapado y a la temperatura ambiente. Cortar en cartón patrones para 9 estrellas de 5-15 cm de diámetro y 7 redondeles de 3 cm de diámetro. Calentar el horno a 200º.
Extender la masa de forma que tenga ½ cm de espesor y cortar las estrellas y los redondeles. Cocer a altura media del horno durante 10 minutos, desprender de la chapa cuando estén calientes todavía y dejar enfriar. Batir la clara de huevo con azúcar hasta conseguir una masa suave. Pegar entre dos estrellas un redondel con el baño de azúcar. Colocar la estrella más pequeña vertical en la punta del árbol. Espolvorear el resto del azúcar en polvo sobre el árbol y pegar las velas con el baño de azúcar en las puntas de las estrellas.

Enanitos de brioches

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 3 cucharadas de leche templada, 1 cucharadita de azúcar, 200 g de mantequilla, 4 huevos, ½ cucharadita de sal ◇
1 yema de huevo ◇
200 g de masa de mazapán cruda, 110 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de cacao en polvo, un poco de colorante rojo, 1 cucharada de clara de huevo, ½ taza de azúcar en polvo, pasas de Corinto
Para los moldes: mantequilla

Untar 8 moldes de tartaleta con mantequilla. Preparar con los ingredientes desde la harina hasta la sal una masa fermentada según se indica en la página 12. Dividir la masa en 30 trozos del mismo tamaño. Cortar ¼ parte de cada trozo y hacer una bola grande y otra pequeña. Colocar las bolas grandes en los moldes, hacer un hoyo en el centro, untarlo con yema batida y colocar encima la bola pequeña. Pintar los enanitos con yema y dejar fermentar 10 minutos. Calentar el horno a 220º y cocer los enanitos en la parte baja 15-20 minutos. Amasar la pasta de mazapán con el azúcar en polvo tamizada y mezclar la mitad con el cacao en polvo. Extender esta masa y formar los gorros con la masa oscura y las barbas con la clara. Colorear un poco de mazapán de rojo. Preparar un baño de azúcar para aplicar con boquilla con la clara de huevo y azúcar en polvo. Hacer las caras con baño de azúcar, mazapán y pasas de Corinto y pegar los gorros con el baño de azúcar.

Regalos de masa para pasteles

Pastas de miel para colgar del árbol

200 g de mantequilla, 500 g de miel, 250 g de azúcar, 1 bolsita de especias de pan de especias, 15 g de cacao en polvo, 1 200 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, un pellizco de sal, 2 huevos ◇ 2 claras de huevo, 300 g de azúcar en polvo, colorantes rojo, azul y amarillo, azucaritos de colores (por ejemplo, perlas plateadas y de colores)
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Hacer hervir a fuego lento la mantequilla con la miel, el azúcar, las especias y el cacao en polvo sin dejar de remover. Dejar enfriar. Tamizar la harina con la levadura y añadir junto con la sal y los huevos a la masa de miel. Mezclar primero todo con una cuchara, trabajar luego la masa sobre una superficie lisa enharinada. Hacer una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio o papel barba y dejar reposar durante la noche cubierto con una fuente y a temperatura ambiente.
Engrasar ligeramente una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga 4 mm de espesor, cortar pequeñas figuras y cocer a altura media durante 15 minutos. Desprender las pastas de la chapa con un cuchillo ancho y dejar que se enfríen sobre una rejilla. Batir las claras de huevo a punto de nieve y añadir azúcar en polvo sin dejar de remover hasta conseguir un baño de azúcar que sirva para decorar las pastas con una boquilla. Distribuir el baño de azúcar en tres tazas y mezclar cada una con un color. Hacer pequeños cucuruchos con cartón, introducir en ellos el baño de azúcar, cortar las puntas y adornar las figuras siguiendo el modelo de la fotografía. Untar los azucaritos con un poco de baño de azúcar y pegarlos en las figuras.

Nuestro consejo

Si no se dispone de los cortapastas adecuados, se pueden recortar distintos patrones en cartón. Un pequeño árbol de Navidad decorado con estos adornos es un alegre saludo para los amigos y familiares. Si se desea utilizar además estas figuritas en los regalos de Navidad se puede escribir también el nombre de las personas con el baño de azúcar.

Regalos de masa para pasteles

Adornos de merengue para el árbol de Navidad

150 g de azúcar en polvo, 3 claras de huevo, colorantes a su gusto
Perlas plateadas, azucaritos de colores
Para la bandeja del horno: papel de aluminio

Forrar una o dos bandejas del horno con papel de aluminio. Calentar el horno a 100°. Tamizar el azúcar en polvo. Montar las claras a punto de nieve y añadir lentamente el azúcar sin dejar de remover. Distribuir la masa en distintos recipientes y teñirlos con colorantes diferentes. Introducir en una manga pastelera con la boquilla estrellada y hacer figuras sobre el papel de aluminio: aros, ochos, eses, etc. Todas las figuras deben tener un agujero para colgarlas. Adornar a gusto con las perlas plateadas y los azucaritos.
Dejar secar el merengue en el horno en la altura media. Tarda unas dos horas. Dejar la puerta del horno un poco entreabierta para que pueda salir la humedad.

Rosquillas almendradas

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, la corteza de ½ limón rallada, 250 g de masa de mazapán cruda, 1 cucharada de ron ◇
100 g de baño de chocolate graso, 50 g de pistachos picados, 50 g de perlas plateadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas de huevo con el azúcar y la ralladura de limón hasta que estén espumosas. Amasar la pasta de mazapán y el ron con la masa de las yemas e introducir todo en una manga pastelera con la boquilla estrellada. Hacer con la masa rosquillas de igual tamaño sobre la bandeja del horno forrada y cocer en la altura media durante 15-20 minutos.
Untar el papel barba con un poco de agua y desprender las rosquillas para que se enfrien sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y verterlo encima de las rosquillas. Pegar en el baño de chocolate todavía blando los pistachos y las perlas plateadas. Una vez totalmente secas las rosquillas, se pasan por ellas cintas de colores, plateadas o doradas y se anudan.

Regalos de masa para pasteles

Estrellas de Navidad de colores

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 100 g de mantequilla, 80 g de azúcar, 2 yemas de huevo, ½ cucharadita de sal, la corteza de ½ limón rallada, 80 g de almendras peladas y picadas ◇
1 yema de huevo, 80 g de guindas, 50 g de corteza de limón confitada picada, 80 g de almendras peladas, 50 g de pasas
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar dos bandejas del horno. Sacar un patrón de las estrellas en cartón.
Tamizar la harina en una fuente. Remover en el centro la levadura desmenuzada con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos.
Derretir la mantequilla, batirla con el azúcar, las yemas de huevo, la sal y la corteza de limón, mezclar con la masa previa y el resto de la harina y trabajar hasta conseguir una masa seca. Añadir las almendras. Dejar fermentar la masa durante 15 minutos. Extenderla de forma que tenga 1 cm de espesor, cortar las estrellas, colocarlas sobre la bandeja del horno y pintarlas con yema de huevo batida. Decorar las estrellas según se indica en la fotografía con guindas partidas por la mitad, trozos de corteza de limón confitada, almendras y pasas. Calentar el horno a 210º. Cocer las estrellas a altura media de horno durante 10-15 minutos.

Hombres de Navidad suizos

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallada ◇
1 yema de huevo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja del horno.
Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y remover en él la levadura desmenuzada con la leche templada y un poco de harina. Dejar fermentar la masa tapada durante 15 minutos. Derretir la mantequilla o la margarina, batirla con el azúcar, el huevo, la sal y la corteza de limón y trabajar con la masa previa y el resto de la harina hasta que haga burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200º. Dividir la masa en trozos del mismo tamaño y hacer con cada trozo una bola pequeña y una barrita delgada y otra más gruesa. Hacer con ellas figuras como se muestra en la fotografía superior. Cortar tiras con el resto de la masa y adornar con ellas las figuras. Pintar los hombres de Navidad con yema de huevo batida y cocer a altura media durante 20-25 minutos. Retirar de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Mariposa trenzada

600 g de harina, 40 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 80 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, 1 pellizco de nuez moscada molida, la corteza de ½ limón rallada ◇
1 yema
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente. Amasar en el centro la levadura desmenuzada con la leche templada y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos. Derretir la mantequilla o la margarina sin calentarla demasiado, añadirla junto con los huevos, la sal, la nuez moscada y la corteza de limón al borde de harina alrededor de la masa y trabajar todo junto hasta obtener una masa seca y consistente. Dejar fermentar la masa tapada otros 15 minutos.
Dividir la masa en 16 trozos del mismo tamaño y hacer con cada uno de ellos una barrita redondeada del grosor de un dedo. Trenzar con ellas una mariposa o una estrella siguiendo los modelos de la fotografía y los consejos de la página 44. Untar las puntas de las barritas con yema de huevo y apretar bien. Colocar la mariposa o la estrella sobre la bandeja de horno y dejar fermentar durante 15 minutos. Calentar el horno a 210°.
Pintar las figuras con yema de huevo batida y cocer durante 20-25 minutos a altura media.

Bollos de los húsares

200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 yemas de huevo, el interior de una vaina de vainilla, un pellizco de sal, 300 g de harina, 80 g de avellanas molidas ◇
½ taza de azúcar en polvo, 150 g de mermelada de grosellas

Amasar la mantequilla con el azúcar, las yemas de huevo, la vainilla y la sal sobre una superficie lisa. Tamizar encima la harina, esparcir las avellanas y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200°. Formar con la masa un cilindro alargado, cortar discos regulares, hacerlos bolas y hacer en cada una de ellas un pequeño hoyo en el centro. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y cocer durante 15-20 minutos a altura media.
Retirar las pastas de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrirlas con el azúcar en polvo tamizada. Calentar la mermelada y rellenar con ella los hoyos de cada pasta. Dejar que la mermelada se seque bien durante 1-2 días antes de guardar los bollos en una caja.

Rosquillas de Linz

4 yemas de huevo cocidas, 120 g de polvo en azúcar, 200 g de mantequilla, 2 bolsitas de vainilla en polvo, una pizca de sal, 300 g de harina ◇
120 g de almendras, 100 g de azúcar, 2 yemas de huevo, ½ taza de jalea de grosellas

Pasar las yemas de huevo cocidas por un tamiz muy fino y batir con 80 g de azúcar en polvo tamizada y la mantequilla hasta conseguir una masa espumosa. Añadir la vainilla, la sal y la harina tamizada y amasar todo junto. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Escaldar en agua hirviendo las almendras, escurrirlas, partirlas en trozos no muy pequeños y mezclarlos con el azúcar. Calentar el horno a 200°. Extender la masa de forma que tenga 4 mm de espesor y cortar anillos de unos 5 cm de diámetro. Batir las yemas de huevo frescas, pintar con ellas un lado de los anillos e introducir la parte mojada en la mezcla de almendras y azúcar. Colocar las rosquillas en una bandeja de horno con la parte húmeda hacia arriba y cocer durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja y dejar que se enfríen. Untar la parte inferior con la jalea de grosella, unirlas de dos en dos y tamizar por encima el resto del azúcar en polvo.

El ancho mundo en un plato

Pastas suizas

350 g de miel, 350 g de azúcar, 90 g de almendras, 90 g de avellanas, 90 g de nueces, 570 g de harina, la corteza de 1 limón rallada, 125 g de corteza de limón confitada, 125 g de corteza de naranja confitada, 30 g de canela molida, 2 cucharaditas de clavo aromático, una punta de cuchillo de nuez moscada molida, 2 cucharaditas de carbonato potásico, 2 cucharaditas de carbonato amónico, 1 copita de licor de arrac y 1 copita de licor de kirsch (2 cl)
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Hacer hervir la miel con 250 g de azúcar sin dejar de remover. Escaldar las almendras, pelarlas y picarlas, lo mismo que las nueces, las avellanas y las cortezas de limón y de naranja confitadas. Mezclar todo con la harina tamizada. Batir la masa de harina con la mezcla caliente de miel y azúcar con las especias desde la canela hasta el carbonato amónico. Añadir el kirsch y el arrac, formar un pan y dejarlo reposar tapado durante unos días a temperatura ambiente.
Calentar el horno a 180º. Untar la bandeja del horno con mantequilla o margarina. Extender la masa de forma que tenga un dedo de altura, colocarla sobre la bandeja del horno y cocer durante 25 minutos a altura media. Cocer el resto del azúcar con un poco de agua, extender abundantemente sobre la masa aún caliente y cortar ésta en rectángulos. Dejar enfriar.

Cuernecillos de vainilla austriacos

50 g de almendras, 50 g de avellanas, 280 g de harina, 70 g de azúcar, un pellizco de sal, 200 g de mantequilla, 2 yemas de huevo ◇
5 bolsitas de vainilla en polvo, ½ taza de azúcar en polvo

Escaldar las almendras, pelarlas y picarlas. Picar también las avellanas. Tamizar la harina sobre una superficie lisa, echar por encima las almendras y las avellanas, el azúcar, la sal, la mantequilla fría en trocitos y las yemas de huevo y amasar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190º. Formar con la masa barritas del grosor de un lápiz, cortarlas en trozos de 5 cm de longitud y arquear éstos para formar los cuernecillos. Cocer durante 10 minutos a altura media de horno hasta que adquieran un color dorado.
Mezclar la vainilla en polvo con el azúcar en polvo y volcar encima los cuernecillos cuando estén calientes todavía.

Nuestro consejo

Para conservarlos se colocan en una caja entre papel barba para que no se rompan.

Pastas de jengibre americanas

6 jengibres confitados, 150 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal, ½ cucharadita de jengibre en polvo, 300 g de harina, 1 yema de huevo

Picar tres jengibres muy finos, cortar los demás en dados pequeños. Mezclar la mantequilla o margarina con el azúcar, el huevo, la sal, el jengibre en polvo y los jengibres picados. Tamizar la harina por encima y mezclar todo enseguida hasta conseguir una masa quebrada. Formar con ella una bola y dejarla reposar envuelta en papel aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Dividir la masa en tres partes y extender sobre una superficie enharinada de forma que tenga ½ cm de espesor. Cortar en la masa rectángulos de 4 × 7 cm. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno. Batir la yema de huevo con un poco de agua. Untar con ello las pastas, esparcir por encima los trocitos de jengibre y cocer durante 15 minutos a altura media.

Desprender las pastas de jengibre de la bandeja con un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastas marrones danesas (Brune kager)

250 g de mantequilla o margarina, 200 g de azúcar, 125 g de jarabe claro, 75 g de almendras peladas y picadas, 75 g de corteza de limón confitada picada, ½ cucharadita de clavo aromático molido, 2 cucharaditas de canela molida, ½ cucharadita de jengibre en polvo, 7 g de carbonato potásico, 500 g de harina
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Llevar a ebullición la mantequilla o margarina con el azúcar y el jarabe. Apartar del fuego y añadir las almendras, la corteza de limón confitada, el clavo, la canela y el jengibre. Disolver el carbonato potásico en un poco de agua hirviendo, añadir a la masa de jarabe y dejar enfriar. Tamizar la harina por encima y amasar. Formar con la masa dos barras redondeadas, envolverlas en papel de aluminio o papel barba y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico. Untar una o dos bandejas de horno con mantequilla o margarina. Calentar el horno a 200°. Cortar la masa en rodajas de igual tamaño y colocarlas sobre la chapa de horno a distancia unas de otras. Cocer 8-10 minutos a altura media.

Desprender de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

El ancho mundo en un plato

Rosquillas de Navidad noruegas

3 huevos, 1 yema de huevo, 160 g de azúcar en polvo, 250 g de mantequilla, el interior de una vaina de vainilla, 350 g de harina, 1 yema de huevo, 1 taza de azúcar gruesa

Cocer los huevos durante 10-12 minutos, enfriarlos y pelarlos. Pasar las yemas por un tamiz muy fino y mezclarlas con la yema fresca y el azúcar en polvo tamizada. Añadir poco a poco la mantequilla lo más blanda posible y la vainilla. Por último, añadir la harina tamizada y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa durante 3 horas envuelta en papel de aluminio en el frigorífico.

Calentar el horno a 190º. Dividir la masa en trozos del tamaño de una nuez y hacer con cada uno una barrita redondeada de unos 10 cm de longitud. Untar las puntas de las barritas con yema de huevo batida y formar rosquillas. Untar las rosquillas con yema y espolvorear azúcar gruesa por encima. Colocarlas sobre una bandeja de horno y cocer a altura media durante 10-12 minutos.

Desprender las rosquillas de la bandeja con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastas de Navidad suecas

250 g de mantequilla, 120 g de azúcar, 1 huevo, 400 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, ½ cucharadita de sal, 1 clara de huevo, ¼ taza de azúcar gruesa, ¼ taza de canela molida

Batir la mantequilla con el azúcar y el huevo hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con la sal. Añadir poco a poco la mezcla de harina a la masa de mantequilla, amasar al final. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 3 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Cortar la masa en tres partes. Trabajar las porciones una tras otra. Sacar del frigorífico sólo la porción que se va a trabajar y extenderla sobre una superficie enharinada de forma que tenga unos 3 mm de altura. Cortar en la masa pastas redondas de 6 cm de diámetro y colocarlas sobre una bandeja de horno. Batir la clara de huevo, untar las pastas con ella y espolvorear por encima abundante azúcar con canela. Cocer 8-10 minutos a altura media.

Nuestro consejo
Al espolvorear las pastas con azúcar y canela es muy probable que una parte caiga sobre la bandeja del horno. Conviene retirarlo con un pincel antes de la cocción.

Eses de mantequilla alemanas

375 g de harina, 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 6 yemas de huevo, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallada, ½ taza de azúcar gruesa

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar dos bandejas de horno con mantequilla o margarina. Tamizar la harina en una fuente. Distribuir la mantequilla en trocitos por encima de la harina. Hacer un hoyo en el centro de la harina y rellenarlo con el azúcar, 5 yemas, la sal y la corteza de limón. Trabajar todos los ingredientes hasta conseguir una masa lisa. Introducirla en una manga pastelera con boquilla redonda y formar sobre la bandeja del horno eses a igual distancia unas de otras. Colocar la bandeja con las pastas durante una hora en un sitio fresco. Calentar el horno a 190°.

Batir la yema de huevo restante y untar con ella las pastas. Espolvorear el azúcar gruesa cuando la yema esté todavía blanda. Retirar con un pincel el azúcar que caiga sobre la bandeja para que no se queme. Cocer las pastas a altura media 8-10 minutos, hasta que adquieran un tono moreno.

Dejar enfriar las pastas durante 6 minutos en la bandeja, desprenderlas luego con un cuchillo ancho o con una espátula y dejar enfriar sobre una rejilla.

Medias lunas alemanas

250 g de harina, 250 g de azúcar, 2 huevos, 1 cucharada de granos de anís, la corteza de ½ limón rallada

Para la bandeja del horno: mantequilla y harina

Engrasar dos bandejas de horno con mantequilla y espolvorear harina por encima.

Tamizar la harina en una fuente. Batir el azúcar junto con los huevos hasta conseguir una masa espumosa y añadir la harina a cucharadas. Agregar los granos de anís y la corteza de limón. Formar con la masa barras redondeadas del grueso de un dedo. Cortar trozos de 5-6 cm de largo y formar medias lunas con ellos. Dar en la parte superior de las medias lunas tres cortes oblicuos con un cuchillo fino. Colocar las pastas sobre la bandeja del horno y dejar reposar durante la noche a temperatura ambiente. Calentar el horno a 190°. Cocer las medias lunas a altura media durante 10-15 minutos.

Nuestro consejo

La media luna es la forma típica de estas pastas. Si se desea acabar antes, se pueden cortar las barras en discos de igual grosor, hacerles unos cortes y seguir trabajándolos como indica la receta.

Figuritas con almendras

250 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 100 g de masa de mazapán cruda, 1 huevo, 2 cucharaditas de canela molida, ½ cucharadita de cardamomo, 1 punta de cuchillo de clavo aromático en polvo, otra de nuez moscada molida y otra de sal, 500 g de harina
Para los moldes y la bandeja del horno: harina y 100 g de almendras en láminas

Estas pastas se realizan en unos moldes especiales que se pueden adquirir en las tiendas especializadas. Espolvorear harina sobre todos los moldes y sobre una o dos bandejas de horno a y esparcir las almendras en láminas. Amasar la mantequilla con el azúcar y la masa de mazapán. Agregar el huevo, la canela, el cardamomo, el clavo, la nuez moscada, la sal y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Colocar pequeños trozos de masa en los moldes y apretarlos. Cortar la masa que sobresale del molde, de forma que sólo queden rellenos los huecos. Volcar las figuras sobre la bandeja del horno dando un golpe fuerte. Cocer a altura media 10 minutos. Desprender las figuras de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo
Las almendras en láminas dan a las figuras una nota alegre; pero las pastas resultan exquisitas aunque no tengan las almendras.

Cebras holandesas

250 g de mantequilla, 200 g de azúcar, ½ cucharadita de sal, 4 yemas de huevo, 250 g de harina, 100 g de fécula, ½ bolsita de levadura en polvo, 3 cucharadas de ron, 5 cucharadas de cacao en polvo, 3 cucharadas de azúcar gruesa

Batir la mantequilla con el azúcar y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Añadir las yemas de huevo una a una y batir bien. Tamizar la harina con la fécula y la levadura, agregar a la masa de mantequilla y amasar hasta conseguir una masa consistente. Dividirla en dos partes y mezclar una de ellas con el ron y la otra con el cacao en polvo. Dejar reposar ambas partes tapadas durante 1 hora como mínimo en el frigorífico.

Calentar el horno a 190º. Extender la masa clara y la oscura por separado sobre una superficie enharinada de forma que tengan ½ cm de espesor y dividirlas en dos partes iguales. Superponer láminas claras y oscuras alternándolas y apretarlas bien.

Cortar en la masa trozos de 2 × 3 cm de tamaño. Espolvorear por encima de cada trozo azúcar gruesa y apretarla un poco. Cocer las cebras durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja de horno con la ayuda de un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla.

Magdalenas francesas

125 g de azúcar, 125 g de harina, 125 g de mantequilla, 3 huevos, un pellizco de sal, 60 g de almendras peladas y picadas, 1 cucharada de agua de azahar, ¼ de cucharadita de extracto de vainilla
Para los moldes: mantequilla o margarina

Para hacer las magdalenas son necesarios los típicos moldes pequeños en forma de concha. Engrasar los moldes. Disponer el azúcar y la harina tamizada sobre una superficie lisa. Derretir la mantequilla sin que llegue a tostarse. Amasar los huevos con la mezcla de harina y azúcar con la ayuda de una espátula y agregar poco a poco la mantequilla ya fría, la sal, las almendras, el agua de azahar y el extracto de vainilla. Trabajar la masa con una espátula, no con las manos. Dejar reposar la masa tapada durante 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 250º. Introducir pequeñas porciones de masa en los moldes y cocer en la parrilla del horno a altura media durante 15 minutos.

Nuestro consejo
Si no se dispone de moldes para magdalenas, se pueden confeccionar introduciendo papel de aluminio en una copita para licor.

Rosquillas de albaricoque

400 g de harina, 120 g de azúcar, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, un paquetito de vainilla en polvo, 1 yema de huevo, 1 copita de licor de ron (2 cl), 250 g de mantequilla ◇
2 cucharadas de azúcar en polvo, 250 g de mermelada de albaricoque

Tamizar la harina sobre una superficie lisa. Hacer un hoyo en el centro e introducir en él el azúcar, la sal, la corteza de limón, la vainilla, la yema y el ron. Distribuir la mantequilla en trocitos por la masa. Trabajar todos los ingredientes hasta conseguir una masa quebrada. Dejarla reposar envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 180º. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 3 mm de espesor. Cortar en la masa discos y aros del mismo tamaño y en igual número. Cocer a altura media durante 10-15 minutos.
Desprender las pastas de la bandeja de horno con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear los aros con azúcar en polvo tamizada. Calentar a fuego lento la mermelada, untar con ella las pastas redondas y colocar encima los aros. Poner más mermelada en el centro de los aros. Dejar secar bien antes de guardar.

Pastas italianas

300 g de mantequilla, 380 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1 huevo, ¼ de taza de leche, una punta de cuchillo de cardamomo y otra de canela molida, la corteza de 1 limón rallada, 3 almendras amargas molidas, 750 g de harina ◇
100 g de chocolate para cobertura

Amasar la mantequilla en una fuente grande junto con el azúcar y la vainilla. Agregar el huevo, la leche, el cardamomo, la canela, la corteza de limón y las almendras amargas molidas y amasar junto con la harina. Hacer con la masa barras rectangulares y dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 190º. Cortar las barras en discos de ½ cm de grosor, colocarlos sobre una bandeja de horno y cocer durante 15 minutos a altura media.
Desprender las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejarlas enfriar sobre una rejilla. Derretir el chocolate al baño maría. Introducir las pastas en el chocolate de forma que queden cubiertas en diagonal hasta la mitad. Dejar secar en papel barba.

Las mejores pastas de Navidad

Corazones de miel

450 g de miel, 250 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 2 huevos, un pellizco de sal, 30 g de corteza de limón confitada, 30 g de corteza de naranja confitada, 1 cucharadita de canela molida, ½ cucharadita de clavo aromático molido, 1 100 g de harina, 2 bolsitas de levadura en polvo ◇
½ taza de jalea de grosella, 200 g de chocolate semiamargo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar una o dos bandejas de horno con mantequilla o margarina.
Calentar la miel con el azúcar y la mantequilla sin dejar de remover, hasta que todo se haya derretido formando una masa homogénea. Retirar del fuego y seguir moviendo hasta que esté templada. Batir los huevos con la sal. Picar las cortezas de limón y de naranja confitadas muy finas y añadir a la masa de miel junto con los huevos batidos, la canela, el clavo y la harina tamizada con la levadura. Trabajar bien la masa y extenderla sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor. Calentar el horno a 220º.
Cortar corazones en la masa, colocarlos sobre la bandeja de horno y cocer durante 15 minutos a altura media. Untar mermelada de grosella en la parte inferior de los corazones cuando estén todavía calientes y unirlos de dos en dos. Derretir el chocolate al baño maría e introducir en él la mitad de cada corazón ya frío.

Pan de especias con almendras

4 huevos, 250 g de azúcar, 400 g de harina, ½ cucharadita de levadura en polvo, 400 g de almendras picadas, 50 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 1 cucharadita de canela molida, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, otra de nuez moscada molida y otra de pimienta de Jamaica molida ◇
1 yema de huevo, 80 medias almendras peladas

Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura, mezclar con las almendras, las cortezas de limón y de naranja confitadas, la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica y amasar. Dejar reposar la masa envuelta en papel aluminio o barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 180º. Extender la masa en una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor y cortarla en rectángulos de igual tamaño. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno. Batir la yema de huevo con un poco de agua y pintar con ella las pastas. Colocar en cada esquina de las pastas una media almendra. Cocer a altura media durante 20 minutos, hasta que adquieran un tono castaño claro. Desprender las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastel de miel en porciones

500 g de miel, 1/8 de l de aceite, 250 g de azúcar, 700 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 250 g de almendras peladas y picadas, 2 cucharaditas de canela molida, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, 1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica molida, un pellizco de sal, 3 huevos, 100 g de corteza de limón confitada, 100 g de corteza de naranja confitada ◇

3 cucharadas de leche condensada, 100 g de almendras peladas, 100 g de corteza de limón confitada, 100 g de guindas confitadas

Para la bandeja del horno: aceite

Cocer la miel con el aceite y el azúcar sin dejar de remover y dejar enfriar. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con las almendras, todas las especias, los huevos, y la corteza de limón y de naranja confitadas. Agregar la masa de miel y aceite a la mezcla de harina y amasar todo bien. Si la masa está demasiado blanda, se añade un poco de harina. Dejar reposar la masa tapada durante 1 hora en el frigorífico.

Engrasar una bandeja de horno. Calentar el horno a 200º. Colocar la masa sobre la bandeja con las manos enharinadas, alisarla y pintarla con la leche condensada. Cortar ligeramente cuadrados de 7 × 7 cm en la superficie de la masa. Adornar cada cuadrado con almendras, guindas y trozos de corteza de limón confitada. Cocer el pastel de miel durante 35-45 minutos a altura media del horno.

Dejar enfriar un poco, retirar de la bandeja y cortar en cuadrados.

Almendraditos de coco

170 g de coco rallado, 5 claras de huevo, 250 g de azúcar en polvo, 400 g de masa de mazapán cruda, la corteza de ½ limón rallada, 2 cucharadas de ron, ½ taza de azúcar, 100 g de baño de chocolate graso

Desmenuzar el coco entre las palmas de la mano, espolvorearlo sobre una bandeja de horno y dejar secar durante 20 minutos en el horno abierto a 100º.

Batir las claras de huevo a punto de nieve. Mezclar la mitad del azúcar en polvo tamizada con la masa de mazapán y las claras batidas. Agregar el coco, el resto de azúcar en polvo, la corteza de limón y el ron y amasar hasta conseguir una masa de grumos gruesos y viscosa. Calentar el horno a 150º. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla redondeada y formar bolitas del tamaño de una nuez sobre la bandeja del horno. Espolvorear los almendrados con azúcar y cocer durante 20 minutos a altura media; deben tener por fuera una costra marrón, pero permanecer blandos por dentro. Dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate al baño maría e introducir en él la tercera parte de los almendrados. Dejar enfriar el baño de chocolate.

Lazos al ron

200 g de mantequilla, 100 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, un pellizco de sal, el interior de ½ vaina de vainilla, 300 g de harina ◇
1 clara de huevo, 3 copitas de licor de ron (6 cl), 2 cucharaditas de zumo de limón, 200 g de azúcar en polvo

Trabajar la mantequilla con 100 g de azúcar en polvo hasta conseguir una masa homogénea y añadir la yema de huevo, la sal y la vainilla. Tamizar la harina y agregarla a la masa. Dejar reposar la masa quebrada envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 180º. Ir cortando de la masa los trozos uno a uno, colocando el resto de nuevo en el frigorífico cada vez. Formar barritas del grosor de un lápiz y de la longitud que se desee y hacer las formas de las pastas. Cocer a altura media durante 10-15 minutos. Batir la clara de huevo con el ron, el zumo de limón y 200 g de azúcar en polvo. Dejar enfriar un poco las pastas, desprenderlas de la bandeja con un cuchillo ancho y pintar la superficie con la mayor cantidad de baño posible.

Nuestro consejo
El baño se puede elaborar con arrac en lugar de ron.

Las mejores pastas de Navidad

Pequeños pícaros

400 g de harina, 200 g de mantequilla, 3 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, el zumo y la corteza rallada de 1 limón, 50 g de avellanas picadas ◇
½ taza de mermelada de fresas, ½ taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina en una superficie lisa y distribuir por encima la mantequilla en trocitos. Poner en el centro las yemas, el azúcar, la vainilla, la corteza de limón y las avellanas y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200º. Extender la masa sobre una superficie enharinada y cortar discos y aros del mismo tamaño y en igual número. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y cocer a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono dorado. Desprender con cuidado las pastas de la bandeja con un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla. Mezclar la mermelada con el zumo de limón. Cubrir los aros con azúcar en polvo. Untar los discos con mermelada y colocar encima de cada uno un aro.

Pastas de Suabia

500 g de azúcar en polvo, 4 huevos, la corteza de 1 limón rallada, 500 g de harina
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina y harina

Para realizar estas pastas se necesitan pequeños moldes de madera lo más variados posible. Engrasar una o dos bandejas de horno y espolvorearlas con harina. Batir el azúcar con los huevos hasta conseguir una masa espumosa; es preferible batir a mano. Añadir poco a poco la corteza de limón y la harina tamizada. Amasar bien y extender la masa de forma que tenga 1 cm de espesor. Espolvorear los moldes de madera con harina. Espolvorear la supercie de la masa con una fina capa de harina. Introducir pequeños trozos de masa en los moldes, cortar los bordes con un cuchillo y sacar la masa de los moldes. Retirar la harina de la superficie de la masa con un pincel. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y dejar secar durante 24 horas a temperatura ambiente.
Calentar el horno a 120º. Cubrir las pastas con papel barba y cocer durante 30 minutos a altura media. No abrir el horno durante los primeros 20 minutos. La superficie de las pastas debe quedar blanca, sólo debe adquirir una coloración castaña la parte inferior. Dejar reposar las pastas durante 2-3 semanas en un lugar fresco para que se ablanden un poco.

Delicadas pastas hechas con la manga pastelera

300 g de mantequilla, 250 g de azúcar en polvo, 125 g de fécula, 1 ½ tazas de leche, una punta de cuchillo de sal, la corteza de 1 limón rallada, 500 g de harina ◇
100 g de baño de chocolate graso
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina una o dos bandejas de horno.

Batir la mantequilla con la fécula y el azúcar en polvo hasta conseguir una masa suave, pero no espumosa. Añadir una taza de leche. Agregar lentamente la sal, la corteza de limón y la harina tamizada, luego amasar. Añadir la media taza de leche sólo si la masa está demasiado espesa para la manga pastelera. Calentar el horno a 190°.

Introducir la masa en la manga pastelera con una boquilla estrellada y formar eses y aros sobre la bandeja del horno. También se puede utilizar la máquina de picar carne con los accesorios adecuados. Cocer las pastas a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono amarillo claro.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría e introducir en él la tercera parte de cada pasta ya fría. Dejar secar bien.

Cuernecillos de nougat

100 g de mantequilla, 200 g de masa de nougat, 1 huevo, 1 bolsita de vainilla en polvo, una punta de cuchillo de sal, 300 g de harina, ½ cucharadita de levadura en polvo ◇
50 g de baño de chocolate graso

Amasar bien la mantequilla, lo más blanda posible, con el nougat. Agregar el huevo, la vainilla y la sal y mezclar todo bien. Tamizar la harina con la levadura y añadir poco a poco a la masa de nougat. Formar una bola con la masa y dejar reposar envuelta en papel de aluminio durante 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 180°. Formar con la masa una barra redondeada larga y delgada y cortarla en 40 trozos de unos 6 cm de longitud. Hacer con estos trozos pequeños cuernecillos y colocarlos sobre una bandeja de horno. Cocer a altura media durante 10-15 minutos, hasta que adquieran un tono marrón claro.

Desprender cuidadosamente los cuernecillos de la bandeja con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate al baño maría y meter en él las puntas de los cuernecillos. Dejar enfriar bien el baño de chocolate sobre una rejilla antes de guardar las pastas.

Las mejores pastas de Navidad

Auténtica arena del campo

200 g de mantequilla, 80 g de azúcar en polvo, 50 g de masa de mazapán cruda, 1 cucharadita de vainilla en polvo, la corteza de ½ limón rallada, 250 g de harina ◇
1 yema de huevo, 1 taza de azúcar

Mezclar la mantequilla blanda con el azúcar en polvo, el mazapán, la vainilla y la corteza de limón. Tamizar la harina sobre la masa de mantequilla y amasar. Formar con la masa barras redondeadas de 5 cm de diámetro, envolverlas en papel de aluminio y dejarlas reposar durante la noche en el frigorífico. Calentar el horno a 190º. Pintar las barras con la yema de huevo batida y pasarlas rodando por el azúcar. Cortar discos de ½ cm de grosor, colocarlos sobre una bandeja de horno y cocerlos durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja y dejar enfriar.

Nuestro consejo
La masa de mazapán se puede elaborar tambien: picar 500 g de almendras peladas y 25 g de almendras amargas, mezclar con 500 g de azúcar en polvo y 50 g de agua de rosas hasta conseguir una masa suave y moldeable.

Estrellas de canela

500 g de almendras, 5 claras de huevo, 450 g de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de canela molida, 1 cucharada de kirsch

Escaldar las almendras, escurrirlas y dejarlas enfriar bien; picarlas muy finas. Batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar tamizada, reservar una taza de las claras batidas para el baño. Mezclar las almendras, la canela y el kirsch con las claras batidas, trabajar todo junto y dejar reposar tapado durante 1 hora en el frigorífico. Espolvorear una superficie lisa con azúcar, extender encima la masa de forma que tenga 1 cm de espesor y cortar en ella estrellas. Cubrir las estrellas con el baño, colocarlas sobre una bandeja de horno y dejar secar durante la noche a temperatura ambiente. Calentar el horno a 220º y cocer las estrellas durante 5 minutos. Respetar el tiempo de cocción. Las estrellas deben quedar blandas por dentro y la superficie debe mantenerse blanca.

Nuestro consejo
Si se prefiere, las estrellas de canela pueden colocarse en una bandeja de horno espolvoreado con anís molido, de esta forma las pastas adquieren un ligero sabor anisado.

Las mejores pastas de Navidad

Pastas en blanco y negro

300 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, un pellizco de sal, 400 g de harina, 30 g de cacao en polvo, 1 clara de huevo

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y la sal. Agregar la harina tamizada y dividir la masa en dos partes. Mezclar una parte con el cacao en polvo. Dejar reposar las dos porciones de masa envueltas en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 190º. Cortar un trozo de cada porción de masa y extenderlos sobre una superficie enharinada de forma que tengan 2 mm de espesor. Pintar una placa de masa con la clara batida, colocar encima la otra y formar una barra redondeada. O formar con la masa clara y con la oscura barras rectangulares, pintarlas con clara de huevo y unirlas formando un damero. Envolver las.barras con masa clara u oscura (→ véase pág. 24).

Dejar la masa en el frigorífico hasta que esté consistente y cortarla luego en rodajas de ½ cm de espesor. Cocer las pastas a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono amarillo claro. Dejar enfriar un poco en la bandeja del horno, desprender luego con un cuchillo ancho y dejar enfriar del todo sobre una rejilla.

Nueces de pan de especias

500 g de miel, 300 g de azúcar, 3 huevos, 15 g de carbonato amónico, 1 cucharadita de canela molida, ½ cucharadita de clavo aromático molido, una punta de cuchillo de nuez moscada, otra de coriandro, de jengibre en polvo, de pimienta de Jamaica y de cardamomo, o una bolsita de especias para pan de especias mezcladas (se adquieren ya preparadas), 1 cucharadita de pimienta blanca, 1 kg de harina ◇
100 g de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una o dos bandejas de horno. Derretir la miel calentándola ligeramente. Mezclar el azúcar, los huevos, el carbonato amónico y las especias con la miel. Añadir poco a poco la harina tamizada, luego amasar. Calentar el horno a 190º.

Formar con la masa bolas de unos 2 cm de diámetro y colocarlas sobre la bandeja del horno dejando suficiente distancia entre unas y otras. Cocer a altura media durante 15-20 minutos, hasta que adquieran un tono dorado. Dejar enfriar sobre una rejilla. Batir el azúcar en polvo con un poco de agua, hacer hervir sin dejar de remover y pintar las bolas con este baño.

Las mejores pastas de Navidad

Pastas de anís

4 huevos, 250 g de azúcar en polvo, un pellizco de sal, 3 bolsitas de vainilla en polvo, 300 g de harina, 1 cucharada de anís molido
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina y harina

Engrasar una o dos bandejas de horno y espolvorear con harina.
Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir las yemas con el azúcar, la sal y la vainilla, a ser posible con el batidor de mano, hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la masa de las yemas. Mezclar la harina tamizada con el anís e incorporar de abajo arriba a la masa espumosa. Introducir la masa en una manga pastelera con la boquilla redondeada y formar sobre la bandeja del horno pastas del tamaño de una moneda. Dejar secar durante la noche a temperatura ambiente.
Calentar el horno a 160º. Cocer las pastas tapadas con papel barba durante 20-25 minutos. No abrir el horno en los primeros 20 minutos. Observar sólo en los últimos 10 minutos: las pastas están hechas cuando la parte inferior empieza a dorarse pero la parte superior continúa casi blanca. Dejar enfriar. Dejar reposar las pastas durante 2-3 semanas para que se ablanden.

Almendrados de chocolate

250 g de almendras, 100 g de chocolate semiamargo, 4 claras de huevo, 200 g de azúcar, 30-40 obleas pequeñas

Picar muy finas las almendras sin pelar. Rallar el chocolate. Batir las claras a punto de nieve, a ser posible con el batidor de mano. Añadir poco a poco el azúcar y batir otros 10 minutos. Incorporar las almendras y el chocolate de abajo arriba a las claras batidas. Calentar el horno a 180º.
Lavar dos bandejas de horno con agua fría. Distribuir las obleas en las bandejas y poner encima de cada una pequeños montoncitos de masa. Cocer los almendrados durante 15-20 minutos a altura media. Vigilar durante los últimos 10 minutos que los almendrados no se oscurezcan demasiado, ya que en tal caso tendrán un sabor ligeramente amargo. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo
En caso de que no gusten, las obleas se pueden retirar de los almendrados cuando éstos estén todavía calientes. Si están fríos se agarran demasiado.

Pastas con nuez moscada

125 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 1 huevo, la corteza de 1/4 de limón rallada, una punta de cuchillo de nuez moscada molida, un pellizco de canela y de clavo aromático, 125 g de harina, 125 g de avellanas sin pelar picadas, 125 g de pan rallado ◇
1 yema de huevo, 45 g de medias almendras peladas

Trabajar la mantequilla con el azúcar, el huevo, la corteza de limón, la nuez moscada, la canela y el clavo. Mezclar la harina tamizada con las avellanas y el pan rallado, añadir a la masa de mantequilla y amasar todo enseguida. Dejar reposar la masa tapada durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender la masa de forma que tenga ½ cm de espesor. Cortar arcos de 6 cm de largo y 2 ½ cm de ancho, colocar sobre la bandeja del horno y pintar con la yema de huevo batida. Adornar cada pasta con media almendra. Cocer durante 10 minutos a altura media.

Nuestro consejo
Si no se dispone de los moldes adecuados, recortar en cartón los patrones con cuya ayuda se pueden cortar las pastas.

Pequeñas pastas de especias

150 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 1 huevo, una punta de cuchillo de canela molida, otra de clavo aromático molido y otra de nuez moscada rallada, la corteza de 1 limón rallada, 125 g de harina, 125 g de almendras molidas sin pelar, 125 g de pan rallado ◇
200 g de azúcar en polvo, 3-4 cucharadas de zumo de limón, 30 g de corteza de limón confitada, 30 g de corteza de naranja confitada

Batir la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Añadir el huevo, las especias y la corteza de limón. Tamizar la harina por encima, agregar poco a poco las almendras y el pan rallado y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 4 mm de espesor y cortar rectángulos de 3 × 6 cm. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno guardando suficiente distancia entre unas y otras y cocer durante 10-12 minutos a altura media.
Tamizar el azúcar en polvo, batir con el zumo de limón y disponer una gruesa capa de este baño sobre las pastas algo enfriadas. Cortar las cortezas de limón y de naranja confitadas en pequeñas tiras y hundirlas un poco en el baño todavía blando.

Las mejores pastas de Navidad

Pastas de chocolate y naranja

100 g de chocolate semiamargo, 125 g de mantequilla o margarina, 125 g de azúcar, un pellizco de sal, 1 huevo, la corteza de 1 naranja rallada, 200 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
100 g de azúcar en polvo, 2-3 cucharadas de zumo de naranja.

Rallar el chocolate. Batir la mantequilla o margarina con el azúcar, la sal, el huevo y la corteza de naranja. Tamizar por encima la harina con la levadura, agregar el chocolate y amasar todo enseguida hasta conseguir una masa suave. Formar una bola con la masa y dejar reposar envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 5 mm de espesor y cortar discos de 5 cm de diámetro. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno dejando suficiente distancia entre unas y otras y cocer durante 8-10 minutos a altura media. Desprender cuidadosamente las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Tamizar el azúcar en polvo, batirlo con el zumo de naranja y cubrir las pastas con este baño.

Corazones de almendra

250 g de mantequilla, 120 g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, 100 g de almendras sin pelar molidas, 350 g de harina ◇
80 medias almendras peladas

Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y 1 yema de huevo. Agregar las almendras molidas y la harina tamizada y trabajar todo enseguida hasta conseguir una masa quebrada consistente. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200º. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga ½ cm de espesor y cortar 40 corazones. Colocar éstos sobre la bandeja del horno, batir la segunda yema, pintar con ella los corazones y colocar 2 medias almendras encima de cada corazón. Cocer durante 8-10 minutos a altura media.

Dejar enfriar los corazones un poco en la bandeja del horno, separarlos de ella cuando estén todavía calientes y dejar enfriar del todo sobre una rejilla.

Tarta para el día de Navidad

4 yemas de huevo, 4 cucharadas de agua, 180 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 4 claras de huevo, 150 g de harina, 100 g de fécula, 3 cucharaditas de levadura en polvo ◇

2 hojas de gelatina blanca, 3/4 de l de nata líquida, 150 g de azúcar, 40 g de cacao en polvo, 1 cucharada de ron, 5 cucharadas de compota de arándanos ◇

100 g de chocolate en bloque, 8 guindas confitadas, 1 cucharadita de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de almendras tostadas en láminas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190º. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la vainilla hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la masa de las yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y la levadura y agregar a la masa. Introducir la masa de bizcocho en el molde, alisarla y cocer durante 20-30 minutos a altura media. Dejar reposar el bizcocho durante la noche, luego cortarlo horizontalmente dos veces.

Disolver la gelatina en agua fría. Montar la nata con el azúcar. Mezclar una tercera parte de la nata con el cacao y el ron. Colocar la nata de chocolate sobre una primera capa de bizcocho, poner encima una segunda capa de bizcocho. Mezclar otra tercera parte de la nata con la compota de arándanos y la gelatina disuelta en agua y disponer la mezcla sobre la segunda capa de bizcocho. Colocar encima la tercera capa de bizcocho. Envolver la tarta con la última tercera parte de la nata, introducir el resto en una manga pastelera con boquilla estrellada y decorar la tarta con 16 rosetas. Derretir la mitad del chocolate al baño maría y extenderlo sobre papel de aluminio o papel barba formando una capa muy fina. Introducir un pequeño cortapastas en forma de estrella en agua caliente y cortar con él estrellas en el chocolate ya frío. Colocar en cada roseta de nata una estrella de chocolate y media guinda. Rallar el resto del chocolate y esparcirlo en el centro de la tarta. Espolvorear ligeramente este chocolate con azúcar en polvo tamizada. Espolvorear las almendras en láminas alrededor de la tarta.

Nuestro consejo

Con el chocolate en bloque se pueden hacer virutas como las de la fotografía. Para ello se extiende una fina capa de chocolate derretido sobre un papel resinoso y cuando esté casi frío se hacen las virutas con un cuchillo. Dejar enfriar y esparcir sobre la tarta.

Tronco de Navidad

6 yemas de huevo, 80 g de azúcar, la corteza de ½ limón rallada, 4 claras de huevo, 80 g de harina ◇
250 g de chocolate en bloque, 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar en polvo, 1 copita de licor de ron, 3 guindas confitadas, 2 hojas finas de chocolate, 1 cucharadita de pistachos picados
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 230°. Batir las yemas de huevo con una cucharada de azúcar y la corteza de limón hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la masa de las yemas. Tamizar la harina por encima e incorporarla de abajo arriba. Extender la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocer durante 10-12 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, retirar el papel y cubrir el bizcocho con un paño húmedo.
Derretir el chocolate al baño maría. Dejar enfriar. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada hasta conseguir una masa espumosa; reservar tres cucharadas de esta masa. Añadir el chocolate y el ron al resto de la masa de mantequilla. Cubrir el bizcocho con dos terceras partes de la crema y enrollarlo. Con el resto de la crema hacer tiras a lo largo del bizcocho con la manga pastelera. Partir las guindas por la mitad. Cortar formas de hojas en las hojas finas de chocolate. Adornar el pastel con la crema de mantequilla que se había reservado, las guindas, las hojas de chocolate y los pistachos. Cortar una rodaja del tronco y colocarla a un lado como una rama secundaria.

Piña del bosque encantado

1 bizcocho preparado, ½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 50 g de chocolate en bloque, 50 g de cacao en polvo, 3 bolsitas de escamas de chocolate

Comprar un bizcocho o elaborarlo según la receta de la página 17. Cortarlo dándole forma de piña. Batir ½ taza de leche con los polvos para puding y las yemas. Cocer el azúcar con el resto de la leche y preparar un puding según las instrucciones. Dejarlo enfriar. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa y añadirla a cucharadas al puding ya frío. Derretir el chocolate al baño maría y agregarlo junto con el cacao a la crema de mantequilla. Cortar la piña horizontalmente tres veces, rellenarla con la crema de mantequilla y cubrirla con ella todo alrededor. Colocar encima las escamas de chocolate.

Nuestro consejo
Las escamas de chocolate se pueden elaborar del siguiente modo: utilizando un cucurucho de papel, echar pequeñas porciones de chocolate derretido sobre un papel de aluminio. El chocolate se extiende solo.

Pan de frutas de Bruselas

200 g de piña confitada, 200 g de peras confitadas, 90 g de corteza de limón confitada, 250 g de guindas rojas y verdes confitadas, 220 g de nueces picadas muy finas, 160 g de almendras, 160 g de avellanas (ambas picadas muy finas), 400 g de pasas, 4 copitas de licor de Jerez (8 cl), 225 g de mantequilla, 450 g de azúcar, un pellizco de sal y otro de nuez moscada, 6 huevos, 450 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo ◇
2 copitas de licor de Jerez (4 cl)
Para adornar: azúcar en polvo, zumo de limón y frutas confitadas secas
Para el molde: mantequilla y papel barba

Picar la piña, las peras y la corteza de limón y mezclar con las guindas, las nueces, las pasas y el Jerez. Dejar reposar durante la noche. Forrar un molde rectangular con papel barba engrasado. Calentar el horno a 135°. Batir la mantequilla con el azúcar, la sal y la nuez moscada hasta conseguir una masa espumosa y agregar los huevos uno a uno. Tamizar la harina con la levadura e incorporarlas de abajo arriba. Mezclar la masa con las frutas. Cocer en el molde durante 2 ½ horas en la parte baja del horno. Sacar el pastel ya frío del molde, retirar el papel, envolver el pan en un paño empapado de Jerez y en papel de aluminio y dejar en el frigorífico durante 4 semanas. Empapar todas las semanas el paño con Jerez. Bañar y adornar el pastel.

Dundee Cake

250 g de mantequilla, 250 g de azúcar morena, el interior de una vaina de vainilla, una punta de cuchillo de sal, 1 copita de licor de ron (2 cl), 6 huevos, 320 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 400 g de pasas sultanas, 50 g de almendras sin pelar ralladas, 100 g de corteza de limón confitada picada ◇

100 g de almendras peladas partidas por la mitad ◇

2 cucharadas de azúcar, 5 cucharadas de agua, 100 g de masa de mazapán cruda, 60 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque

Colorantes a gusto

Para el molde: papel barba

Forrar con papel barba un molde redondo de 18 cm de diámetro o un molde rectangular de 30-35 cm. Calentar el horno a 180°.

Batir la mantequilla, lo más blanda posible, con el azúcar morena, la vainilla, la sal y el ron. Añadir los huevos uno a uno. Debe formarse una masa suave. Si la masa no espesa bien se añade una cucharada de harina. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con las pasas sultanas, las almendras molidas y la corteza de limón confitada. Agregar poco a poco la masa de harina a la de los huevos. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y decorar con las medias almendras muy juntas. Cocer en la parte baja del horno durante 60-80 minutos. Antes de sacarlo es necesario comprobar el punto con un palillo (véase pág. 296). Volcar el pastel sobre una rejilla, pero dejar el papel hasta que se corte el pastel. Darle la vuelta. Cocer el azúcar con el agua durante 2-3 minutos sin dejar de remover, hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Pintar la superficie del pastel con el baño.

Trabajar la masa de mazapán con el azúcar en polvo. Pintar la superficie del pastel por el borde con mermelada. Extender el mazapán, cortar tiras muy finas y decorar con ellas el borde del pastel. Mezclar el resto del mazapán con colorantes, cortar figuras de Navidad según el modelo de la fotografía y pegarlas con clara de huevo al pastel.

Nuestro consejo

El Dundee Cake, famosa especialidad inglesa, no se debe elaborar con otros ingredientes, ya que perdería su originalidad. Se pueden comprar pequeñas figuras de mazapán y adornar con ellas el pastel. Para el borde se cortan tiras de mazapán sin baño de chocolate.

Pan de Navidad con semillas de adormidera

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, 1/8 de l de leche templada, 2 huevos, 150 g de mantequilla, 35 g de almendras amargas peladas y picadas, la corteza de 1 limón rallada, un pellizco de sal ◇
250 g de semillas de adormidera molidas, ½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 1 cucharada de mantequilla, 1 yema de huevo, 100 g de azúcar ◇
200 g de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, el zumo de 1 limón, 2 cucharadas de almendras en láminas
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar una bandeja de horno con mantequilla o margarina. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Introducir en él la levadura desmenuzada y hacer una masa previa con una cucharada de azúcar, la leche y un poco de harina. Espolvorear por encima un poco de harina y dejar fermentar en un lugar caliente durante 15 minutos. Echar los huevos, el resto del azúcar, la mantequilla, las almendras, la corteza de limón y la sal sobre la harina y trabajar todo junto con la masa previa. Dejar fermentar tapada otros 15 minutos.

Cocer las semillas de adormidera con 3/8 de l de leche y dejar reposar 10 minutos. Mezclar los polvos para puding con el resto de la leche, la mantequilla, la yema y el azúcar, agregar a la masa de semillas de adormidera y hervir sin dejar de remover. Dejar enfriar.

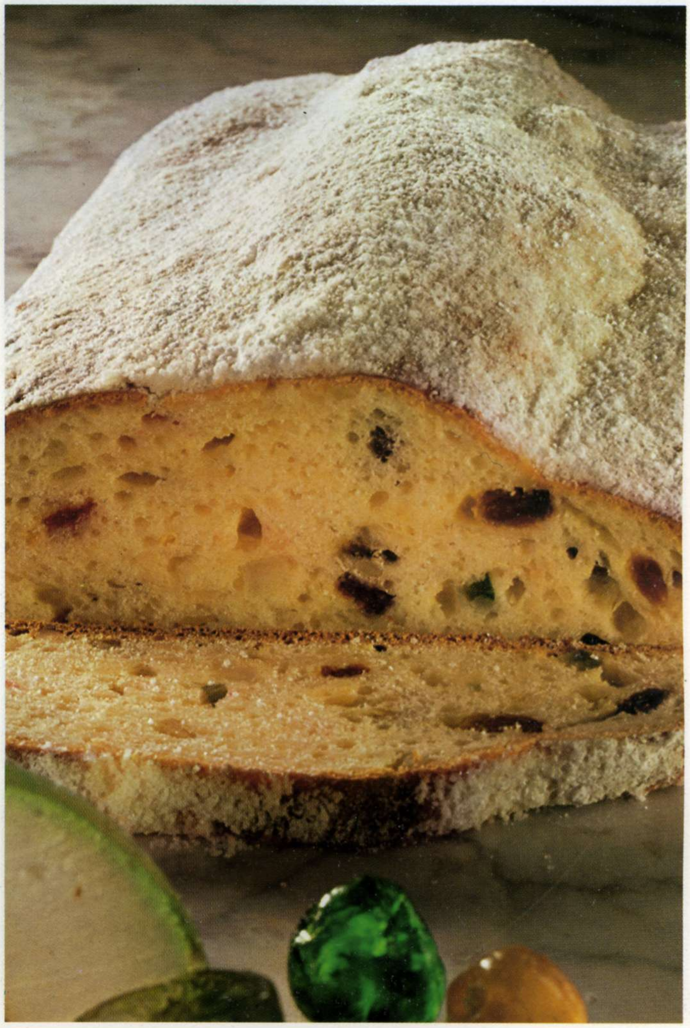
Extender la masa fermentada sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor. Extender encima la masa de semillas de adormidera, doblar dos veces los bordes exteriores hacia dentro y formar un pan. Colocar sobre la bandeja del horno y dejar fermentar otros 20 minutos. Calentar el horno a 220°.

Cocer el pan de Navidad en la parte baja del horno durante 35-45 minutos. Tamizar el azúcar en polvo y batirlo junto con la clara de huevo y el zumo de limón. Pintar con esta mezcla el pan todavía caliente y distribuir almendras en láminas sobre el baño todavía blando.

Nuestro consejo

El pan de Navidad con semillas de adormidera no resiste mucho tiempo guardado. Debe consumirse lo más fresco posible. Pero si se envuelve bien en papel de aluminio no se seca y conserva todo su aroma durante 3-4 días.

Especialidades de Navidad



Bizcocho trenzado de albaricoque

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, 1/8 de l de leche templada, 150 g de albaricoques secos, 100 g de almendras picadas, 50 g de corteza de limón confitada picada, 25 g de corteza de naranja confitada picada, 1 copita de licor de arrac (2 cl), 2 huevos, 150 g de mantequilla, la corteza de 1 limón rallada, un pellizco de sal ◇

75 g de mantequilla, 75 g de azúcar en polvo

Para el molde: mantequilla y harina

Engrasar un molde rectangular y espolvorear con harina. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y batir en él la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Que fermente 15 minutos. Picar los albaricoques muy finos y mezclarlos con las almendras, las cortezas de limón y de naranja confitadas y el arrac. Agregar los huevos, el resto del azúcar, la mantequilla en trocitos, la ralladura de limón y la sal a la masa previa y batir junto con la harina hasta que la masa haga burbujas. Añadir las frutas y dejar fermentar la masa 15 minutos. Formar tres barras redondeadas con la masa, hacer una trenza con ellas, introducirla en el molde y dejar fermentar otros 20 minutos. Calentar el horno a 200-220°. Cocer la trenza en la parte baja 30-40 minutos. Pintar con la mantequilla derretida y tamizar azúcar en polvo por encima.

Pan de Navidad de requesón

500 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 500 g de requesón, 2 huevos, 150 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, un pellizco de sal, 2 cucharadas de ralladura de limón, 2 cucharadas de almendras picadas, 2 cucharadas de pasas, 4 cucharadas de frutas confitadas secas mezcladas, 4 cucharadas de corteza de limón confitada, 4 cucharadas de corteza de naranja confitada ◇

4 cucharadas de mantequilla derretida, 6 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de vainilla en polvo

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina y harina

Engrasar una bandeja de horno y espolvorearla con harina. Calentar el horno a 190°. Mezclar la harina con la levadura, tamizar sobre una superficie lisa y hacer un hoyo en el centro, introduciendo en él el requesón, los huevos, el azúcar, la vainilla, la sal, la ralladura de limón y las frutas secas. Trabajar todo hasta conseguir una masa consistente, formar un pan y colocar sobre la bandeja del horno. Cocer durante 60 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pan sobre una rejilla y pintarlo con mantequilla cuando esté todavía caliente. Mezclar el azúcar en polvo con la vainilla y tamizar una gruesa capa sobre el pan de Navidad.

Confites de chocolate

1 taza de agua, 3 cucharadas de té negro, 50 g de mantequilla, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar en polvo, la corteza de ½ naranja rallada, 300 g de chocolate en bloque, ½ taza de cacao en polvo
Para el molde: papel de aluminio o papel barba

Forrar un molde bajo cuadrado o rectangular con papel de aluminio o papel barba. Hervir el agua y preparar con ella el té negro. Dejar el té 3 minutos en el agua, retirarlo y dejar enfriar. Batir la mantequilla con las yemas y el azúcar en polvo tamizada hasta conseguir una masa espumosa. Agregar la corteza de naranja rallada. Cortar el chocolate en trozos y derretirlo al baño maría. Agregar el té frío y el chocolate derretido a la masa de mantequilla y azúcar y dejar que se solidifique un poco. Extender la masa de chocolate sobre el papel de aluminio o el papel barba de forma que tenga unos 2 cm de espesor y dejar que se solidifique en el frigorífico. Una vez sólida la masa se cortan cuadrados de 3 cm y se pasan por el cacao en polvo.

Dulce de membrillo Babette

2 kg de membrillos frescos, las cortezas ralladas de 1 limón y 1 naranja, 2 cucharaditas de canela molida, 2 cucharadas de kirsch, 50 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 1 kg de azúcar
Para el molde: papel de aluminio

Limpiar los membrillos bien con un paño, partirlos en cuatro partes y quitarles los tallos. Cocerlos cubiertos de agua durante 45 minutos a fuego lento, escurrirlos en un colador y ponerlos en una fuente. Mezclar las ralladuras de limón y de naranja, la canela y el kirsch con los membrillos y dejar reposar toda la noche.
Picar las cortezas de limón y de naranja confitadas muy finas. Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio. Pasar el membrillo por el chino, pesarlo y mezclarlo con la misma cantidad de azúcar. Cocer sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que se desprenda del puchero. Añadir, por último, las cortezas de limón y de naranja confitadas. Extender la masa sobre el papel de aluminio de forma que tenga 1 cm de altura y dejar secar en la altura media del horno a 50º durante 3-4 horas. Dejar enfriar, cortar rombos de igual tamaño y pasarlos por azúcar.

Confites de fiesta

Bolas de higos Barón M.

250 g de masa de mazapán cruda, 80 g de azúcar en polvo, 1 copita de licor de arrac (2 cl) o ron, 8 higos secos, 4 cucharadas de mermelada de naranja, 100 g de crocante picado

Trabajar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada y el arrac o el ron. Partir los higos en cuatro partes. Envolver cada parte de higo en mazapán y formar una bola. Calentar ligeramente la mermelada de naranja. Pasar las bolas primero por la mermelada y luego por el crocante. Dejar secar bien sobre papel barba. Guardar las bolas de higos en una caja con papel barba entremedias.

Nuestro consejo
Para rellenar las bolas se pueden utilizar, en lugar de higos, albaricoques secos picados, dulce de membrillo, dátiles o guindas al coñac.

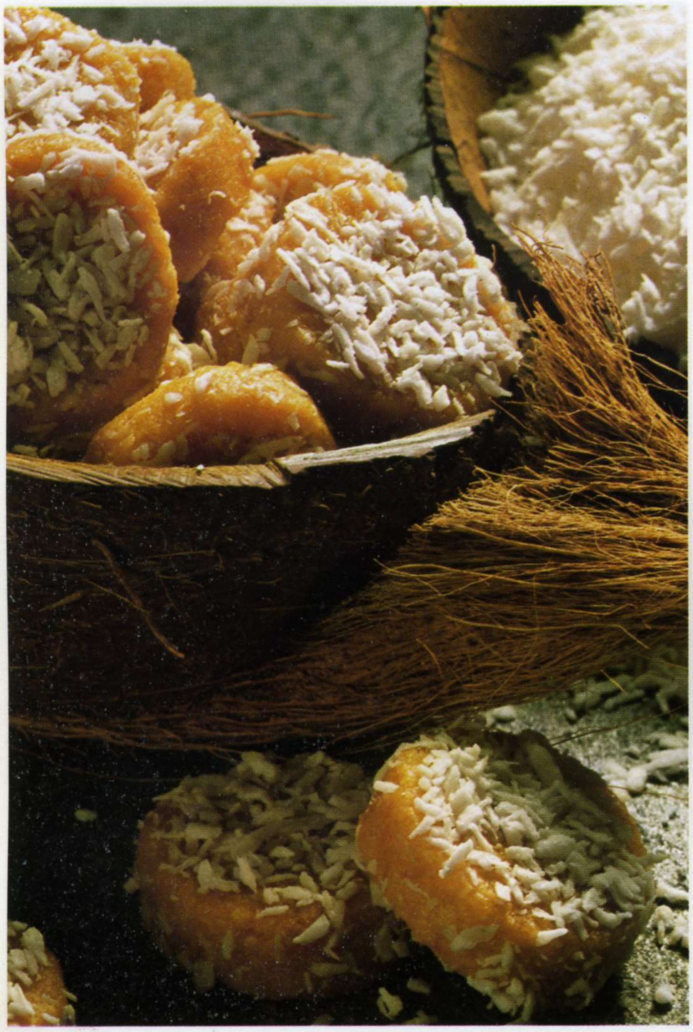
Caramelos de nata

300 g de azúcar, $^1/_8$ de l de agua hirviendo, 1 cucharada de mantequilla, $^1/_8$ de l de nata líquida, 1 bolsita de vainilla en polvo
Para la bandeja del horno: papel de aluminio y aceite

Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y untar éste con aceite.
Tostar el azúcar en una sartén sin dejar de remover, hasta que se haya derretido. Agregar poco a poco el agua hirviendo y dejar hervir hasta que se haya evaporado casi por completo. Añadir la mantequilla, la nata y la vainilla. Dejar hervir la masa sin dejar de remover hasta que espese. Tarda unos 20-30 minutos. Extender la masa sobre el papel de aluminio de forma que tenga 1 cm de espesor. Cuando la masa de caramelo comienza a ponerse dura se cortan dados de 1 ½ cm con un cuchillo fino afilado. Separar los caramelos unos de otros para que no se peguen y dejar enfriar del todo.

Nuestro consejo
Si se desea regalar los caramelos, envueltos en papel de celofán de colores tendrán una bonita presentación.

Confites de fiesta



Confites blancos de albaricoque

200 g de albaricoques secos, 250 g de coco rallado, el zumo de 1 limón, 200-300 g de azúcar en polvo

Escaldar los albaricoques y dejar reposar tapados durante 3 horas.
Escurrirlos bien y pasarlos por la máquina de picar carne con el accesorio más fino. Mezclar la masa de albaricoques con 200 g de coco y volver a picar. Mezclar la masa de albaricoques y coco con el zumo de limón y el azúcar necesario para que se forme una masa moldeable. Formar con la masa una barra redondeada de unos 4 cm de grosor y cortarla en rodajas de ½ cm de ancho. Frotar el resto del coco entre las manos para que se deshagan los grumos grandes, ponerlo en un plato y rebozar en él los pasteles. Guardar los confites en una caja con papel barba entremedias y dejar secar 2 días como mínimo.

Nuestro consejo
Estos confites se pueden preparar también con ciruelas secas en lugar de albaricoques. Si se utilizan ciruelas con hueso, se debe calcular doble cantidad y deshuesar las frutas una vez que estén reblandecidas.

Montoncitos de almendra

100 g de pasas, 1 copita de licor de ron (2 cl), 400 g de cobertura de chocolate con leche, 150 g almendras en barritas tostadas, 30 g de corteza de limón confitada picada
Para la bandeja del horno: papel de aluminio o papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio o papel barba. Regar las pasas con el ron y dejar macerar una noche. Derretir el chocolate al baño maría, dejar enfriar un poco y mezclar con las pasas y el ron, las almendras y la corteza de limón confitada. Hacer pequeños montoncitos de masa con una cucharilla y colocarlos sobre la bandeja de horno. Dejar secar un poco. Por último, meterlos en el frigorífico para que se endurezcan del todo.

Nuestro consejo
En lugar de pasas se pueden utilizar dos tazas de merengue consistente picado. El confite resulta así más suelto y ligero.

Ducados de chocolate

300 g de galletas de mantequilla, 80 g de chocolate en bloque, 100 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de cacao en polvo, 1 copita de licor de kirsch (2 cl)

Desmenuzar bien las galletas con un rodillo sobre una superficie lisa. Rallar el chocolate y derretirlo al baño maría. Batir la mantequilla con el azúcar y el huevo hasta conseguir una masa espumosa. Agregar el chocolate líquido, el cacao en polvo, el kirsch y las migas de galletas a la masa de mantequilla, mezclar todo bien y formar una barra redondeada de unos 5 cm de diámetro. Envolver la masa en papel de aluminio y dejar en el frigorífico durante 12 horas como mínimo. Cortar la barra en discos de 1 cm de grosor y envolverlos cuidadosamente en papel dorado fino.

Nuestro consejo

En lugar de galletas de mantequilla se pueden utilizar también cornflakes molidos o migas de bizcocho.

Confites Fígaro

300 g de masa de nougat cruda, 100 g de chocolate con leche para cobertura. 100 g de almendras en láminas, 40 g de pistachos, 50 g de corteza de limón confitada picada, 100 g de guindas confitadas, ½ copita de licor de kirsch (1 cl), 200 g de chocolate amargo para cobertura

Para el molde: papel de aluminio

Forrar con papel de aluminio un molde alargado.

Derretir al baño maría la masa de nougat con el chocolate con leche. Agregar las almendras, los pistachos, la corteza de limón confitada, las guindas picadas y el kirsch. Introducir la masa en el molde, alisarla y dejar que solidifique en el frigorífico. Derretir el chocolate amargo al baño maría. Sacar la masa ya consistente del molde, cubrirla todo alrededor con la cobertura de chocolate y dejar secar. Cortar la barra en rodajas de ½ cm de grosor antes de servir.

Corazones de mazapán

500 g de masa de mazapán cruda, 350 g de azúcar en polvo, 2 claras de huevo, 1 yema de huevo, algunas guindas en licor, un poco de corteza de limón y de naranja confitadas

Trabajar la masa de mazapán con 200 g de azúcar en polvo tamizada. Extender la masa sobre una tabla de forma que tenga 1 cm de espesor y cortar pequeños corazones. Formar barritas finas con los restos de masa. Batir las claras y la yema por separado. Pintar las barritas de mazapán con la clara y colocarlas sobre los bordes exteriores de los corazones. Hacer incisiones con una aguja de hacer punto sobre estos bordes. A continuación pintar con la yema batida. Calentar el horno a 220º.

Colocar los corazones de mazapán sobre una bandeja de horno y cocer en la parte alta hasta que los bordes empiecen a dorarse. Sacarlos del horno y dejar enfriar.

Batir el resto de las claras con el resto del azúcar en polvo y pintar con esta mezcla el interior de los corazones. Picar las frutas confitadas y decorar con ellas los corazones a gusto.

Bombones de mazapán

400 g de masa de mazapán cruda, 80 g de azúcar en polvo, 80 g de nueces picadas, 1 copita de licor de ron (2 cl), 1 copita de licor de marrasquino (2 cl), 400 g de chocolate en bloque, 40 medias nueces

Amasar bien el mazapán con el azúcar en polvo tamizada, las nueces picadas, el ron y el marrasquino. Extender la masa sobre una superficie lisa de forma que tenga 1 cm de espesor y con un cuchillo fino y afilado cortar trozos de 2 × 3 cm en forma de trapecio. Rallar el chocolate y derretirlo al baño maría. Dejar enfriar hasta que esté casi duro y volver a calentar entonces un poco. Pinchar los trozos de mazapán con un tenedor e introducirlos en el chocolate. Dejar escurrir un poco los bombones sobre una rejilla y hundir media nuez sobre el baño de chocolate todavía blando de cada bombón. Dejar secar el baño de chocolate y meter los bombones en el frigorífico para que se pongan duros del todo.

Confites de fruta y chocolate

200 g de chocolate en bloque, 250 g de rodajas de piña confitada, 250 g de albaricoques secos, 60 g de almendras peladas

Trocear el chocolate y derretirlo al baño maría. Dejarlo enfriar hasta que esté casi duro y volver a calentarlo entonces ligeramente. Cortar las rodajas de piña en trozos en forma de trapecio. Introducir los trozos de piña y de albaricoque en el chocolate hasta la mitad y dejarlos escurrir sobre una rejilla. Colocar una almendra sobre el baño de chocolate todavía blando de los albaricoques.

Nuestro consejo
Estos confites de frutas resultan más exquisitos si se prepara la masa de frutas según la receta del dulce de membrillo Babette (página 184) a base de frambuesas, fresas o naranjas. El dulce de frutas a base de frambuesas o fresas se mezcla con ralladura de corteza de limón o con zumo de limón, el de naranja con pistachos picados y Cointreau. Una vez que el dulce de frutas se ha secado en el horno, se cortan trapecios o rombos de igual tamaño y se recubren con chocolate.

Dátiles rellenos

30 dátiles secos, 120 g de masa de mazapán cruda, 40 g de azúcar en polvo, 40 g de pistachos muy picados, 1 copita de licor de Curaçao (2 cl), 1-2 cucharadas de azúcar

Deshuesar los dátiles. Amasar bien el mazapán con el azúcar en polvo tamizada, los pistachos y el licor. Formar pequeñas bolas con la masa de mazapán y pasarlas por azúcar. Introducir las bolas de mazapán en los dátiles. Con un cuchillo, hacer una serie de incisiones en el mazapán que sobresale del dátil.

Nuestro consejo
Los dátiles rellenos tienen un aspecto más festivo si se introduce hasta la mitad de un baño de chocolate graso. También se puede prescindir de los dátiles, mezclar el mazapán con unos 100 g de piña confitada picada, formar pequeñas bolas con la masa e introducirlas en un baño de chocolate graso.

Para la noche de San Silvestre

Bollos tradicionales de San Silvestre

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, 50 g de azúcar, 2 cucharaditas de aceite, 2 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◇
1 taza de mermelada o de compota de ciruelas, 1/2 taza de azúcar en polvo
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasar junto con la leche, un poco de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos.

Trabajar el resto del azúcar, el aceite, las yemas, la sal y el ron con la masa previa y el resto de la harina hasta que la masa haga burbujas. Dejarla fermentar tapada otros 20 minutos. Extender la masa de forma que tenga 2 cm de espesor y cortar redondeles del tamaño de una taza. Poner una cucharada de mermelada sobre cada redondel y apretar cuidadosamente la masa sobre la mermelada. Dejar fermentar otros 15 minutos con la «costura» hacia abajo. Calentar el aceite a 175°. Introducir los bollos en el aceite con la cara lisa hacia abajo y freír tapado durante 3 minutos. Darles la vuelta con una espumadera y freír otros 3 minutos sin tapar. Escurrir los bollos sobre papel absorbente y espolvorear con el azúcar en polvo tamizada.

Lazos de manteca

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 50 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 100 g de margarina, 1 huevo, 1/2 cucharadita de sal, la corteza de 1/2 limón rallada, una punta de cuchillo de pimienta de Jamaica y otra de jengibre en polvo ◇
1 taza de azúcar
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasar junto con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar tapada esta masa previa durante 15 minutos.

Derretir la margarina y batirla junto con el huevo, la sal, la ralladura de limón, la pimienta y el jengibre hasta conseguir una masa espumosa. Agregar a la masa previa y trabajar con el resto de la harina hasta conseguir una masa fermentada suelta y ligera. Dejar fermentar otros 15 minutos.

Dividir la masa fermentada en trozos de 50 g y, con las manos enharinadas, formar bolas con ellos. Hacer con las bolas tiras de 40 cm de longitud y formar los lazos. Dejar fermentar los lazos sobre una superficie enharinada 15 minutos. Calentar el aceite a 175°. Introducir 2-3 lazos en el aceite y freír por los dos lados hasta que estén dorados. Escurrir en papel absorbente y espolvorear azúcar por encima cuando todavía estén calientes.

Para la noche de San Silvestre

Bollos de ron fritos

¼ l de agua, 60 g de mantequilla, un pellizco de sal, 150 g de harina, 3-4 huevos ◇
150 g de azúcar en polvo, 3 cucharadas de ron
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca
Para trabajar la masa: papel barba y aceite

Untar con aceite un papel barba que se pueda meter en la sartén o la freidora. Cocer el agua con la mantequilla y la sal y echar de una vez la harina tamizada. Remover la masa hasta que se desprenda del fondo de la cacerola y forme una bola. Pasar la bola a una fuente, dejar que se enfríe un poco y añadir los huevos uno a uno. Calentar el aceite a 175°. Introducir la masa cocida en una manga pastelera con boquilla estrellada y hacer rosquillas no muy grandes sobre el papel barba. Meter en el aceite el papel con los bollos —los bollos hacia abajo—. Retirar el papel cuando se hayan desprendido las rosquillas. Freír por ambos lados hasta que estén dorados. Dejar escurrir sobre papel absorbente. Mezclar el azúcar en polvo con el ron y una cucharada de agua y cubrir los bollos con una fina capa de este baño.

Doughnuts de almendra

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 80 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 60 g de margarina, 3 huevos, 40 g de masa de mazapán cruda, ½ cucharadita de sal ◇
70 g de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, 2 cucharadas de ron, 3 cucharadas de almendras en láminas ◇
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajar con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos. Derretir la margarina y batir junto con los huevos, el mazapán y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Añadir a la masa previa y trabajar junto con la harina hasta obtener una masa fermentada suelta y ligera. Dejar fermentar 15 minutos. Dividir la masa fermentada en trozos de 50 g y formar una bola con cada uno. Hacer en el centro de cada bola un agujero con el mango de una cuchara, girándolo para que se formen rosquillas. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el aceite a 175°. Introducir los doughnuts en grupos de 4 ó 5 en el aceite caliente y freír por los dos lados. Dejar escurrir en papel absorbente. Mezclar el azúcar en polvo con la clara y el ron, cubrir con este baño los doughnuts ya un poco fríos y espolvorear por encima las almendras en láminas.

Para la noche de San Silvestre

Crostoi de Italia

400 g de harina, ½ bolsita de levadura en polvo, 30 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, un pellizco de sal, 2 huevos, ⅛ de l de leche, 1 copita de licor de Grappa (2 cl) = aguardiente de orujo de Italia ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina con la levadura en una fuente. Esparcir por encima la mantequilla o margarina en trocitos. Agregar el azúcar, la sal, los huevos, la leche y el Grappa y amasar. Calentar el aceite a 175°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 2 mm de espesor y cortar cuadrados de 3 × 3 cm. Introducir los crostoi de diez en diez en el aceite y freír 4-6 minutos, hasta que estén dorados. Darles la vuelta con una espumadera. Sacar los crostoi del aceite con una espumadera cuando estén fritos y dejar escurrir un poco sobre un papel absorbente. Espolvorear con azúcar en polvo tamizada cuando estén todavía calientes.

Rombos del Rin

80 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, 1 huevo, 2 cucharadas de ron, 250 g de harina, 5 cucharadas de leche, un pellizco de sal, ½ taza de azúcar en polvo
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Derretir la mantequilla o margarina, retirar del fuego y batir con el azúcar, el huevo y el ron hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro e incorporar en él la leche, la sal y la masa de mantequilla y azúcar. Trabajar todo hasta conseguir una masa moldeable. Calentar el aceite a 180°.
Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 3 mm de espesor y cortar rombos de 6 cm de lado con una rueda para cortar pastas. Meter 6-8 rombos cada vez en el aceite caliente y freír 4-5 minutos hasta que estén dorados. Darles la vuelta con una espumadera.
Sacar los rombos del aceite con una espumadera cuando ya estén fritos y dejarlos escurrir en papel absorbente. Tamizar azúcar en polvo sobre los rombos todavía calientes.

Bolitas huecas

80 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, la corteza de ½ limón rallada, un pellizco de sal, 4 huevos, 400 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇
100 g de azúcar, 2 cucharaditas de canela molida
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Batir la mantequilla o la margarina con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Agregar la corteza de limón, la sal y los huevos uno a uno. Tamizar la harina con la levadura e incorporarla a la masa a cucharadas.
Calentar el aceite a 180°.
Con dos cucharillas enharinadas hacer pequeñas bolas con la masa y freírlas de ocho en ocho hasta que estén doradas. Tardan 5-6 minutos. Darles la vuelta con una espumadera. Sacar del aceite las bolitas ya fritas y dejarlas escurrir en papel absorbente. Mezclar el azúcar con la canela y espolvorear las bolas todavía calientes.

Buñuelos de pasas holandeses

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 100 g de azúcar, ⅛ de l de leche templada, un pellizco de sal, las cortezas de 1 limón y de 1 naranja ralladas, 2 huevos, 75 g de mantequilla, 100 g de pasas sin pepitas, 50 g de pasas de Corinto, 75 g de corteza de naranja confitada muy picada
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Incorporar en él la levadura desmenuzada y amasar junto con un poco de azúcar, la mitad de la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos. Repartir en el borde de harina el resto del azúcar con el resto de la leche, la sal, las ralladuras de limón y de naranja, los huevos y la mantequilla en trocitos y amasar todo junto con la masa previa. Dejar fermentar 15 minutos. Introducir las pasas 2 minutos en agua caliente, escurrir y agregar junto con la corteza de naranja confitada. Dejar fermentar la masa 15 minutos. Calentar el aceite a 160°. Con dos cucharas enharinadas hacer pequeños buñuelos con la masa, introducir unos seis buñuelos en el aceite cada vez y freír 10 minutos, hasta que estén dorados. Darles la vuelta con una espumadera.
Sacar los buñuelos del aceite cuando estén fritos y dejar escurrir en papel absorbente.

Para el día de Año Nuevo

Cerditos de la suerte rellenos

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 50 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 60 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
100 g de masa de mazapán cruda, 150 g de avellanas picadas, 100 g de azúcar, 3 claras de huevo ◇
1 yema de huevo, 1/2 taza de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, un poco de baño de chocolate graso
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente. Amasar en el centro la levadura desmenuzada con un poco de harina, azúcar y la leche y dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Amasar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la corteza del limón con la masa fermentada previa hasta que haga burbujas y dejar fermentar otros 15 minutos. Mezclar la masa de mazapán con las avellanas, el azúcar y las claras. Extender la masa fermentada de forma que tenga 4 mm de espesor. Cortar 20 redondeles de 8 cm de diámetro y otros 10 de 4 cm de diámetro. Formar orejitas con el resto de la masa. Distribuir el relleno en los 10 redondeles grandes, pintar los bordes con yema, colocar encima otro redondel grande y apretar bien los bordes. Hacer los hocicos y la nariz con los redondeles pequeños. Pintar las orejas y los hocicos con yema y colocarlos sobre los redondeles grandes. Pintar los cerditos con yema en la bandeja del horno y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer los cerditos unos 15 minutos a altura media. Batir el azúcar en polvo con la clara de huevo. Derretir el baño de chocolate. Hacer los ojos de los cerditos con estos dos baños.

Para el día de Año Nuevo

Lazo de Año Nuevo

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 60 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, 1 yema de huevo
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y formar en él una masa previa con la levadura desmenuzada, un poco de harina, de azúcar y de leche. Dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Amasar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la ralladura de limón con la masa fermentada previa. Trabajar la masa hasta que haga burbujas y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Formar con la masa tres tiras de 60 cm de largo. Las tiras deben estrecharse hacia el final. Hacer una trenza con estas tiras y formar un lazo. Colocar el lazo sobre la chapa de horno, pintarlo con yema batida y dejar fermentar 15 minutos. Cocer 30 minutos a altura media.

Nuestro consejo
Cocer el lazo con una moneda envuelta en papel de aluminio dentro. Quien encuentre la moneda en su porción de lazo verá realizados sus deseos en el nuevo año, según dice la tradición.

Peces dorados de Año Nuevo

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 60 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, 1 yema de huevo, unas pasas de Corinto, 2 cucharadas de azúcar en polvo, 2-3 cucharaditas de zumo de limón
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Amasar en él la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina y dejar fermentar 15 minutos. Incorporar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la corteza de limón a la masa fermentada previa y amasar hasta que haga burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos. Dividir la masa en trozos de 150 g y formar peces. Para la boca hacer una bola de masa, apretar el centro para que quede más delgado, enrollar, pintar con yema de huevo batida y pegar al pez. Para hacer las escamas se corta la superficie de la masa con unas tijeras. Colocar los peces sobre la bandeja de horno y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Pintar los peces con yema batida y cocer 20 minutos a altura media. Batir el azúcar en polvo con el zumo de limón y hacer los ojos de los peces con el baño y dos pasas de Corinto.

Conejos de Pascua de masa fermentada

600 g de harina, 40 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 100 g de mantequilla, 2 huevos, un pellizco de sal, 60 g de azúcar, la corteza de ½ limón rallada ◇
1 yema de huevo, 1 clara de huevo, 40 g de azúcar en polvo, colorante rojo para alimentos, almendras y bolitas de colores azucaradas
Para la bandeja del horno: mantequilla

Untar una bandeja de horno ligeramente con mantequilla.
Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos.
Derretir la mantequilla y trabajar con los huevos, la sal, el azúcar, la corteza de limón, la masa previa y el resto de la harina hasta conseguir una masa suave y moldeable. Dejar fermentar otros 15 minutos. Cortar los patrones para los conejos de Pascua en cartón fuerte. Extender la masa de forma que tenga 1 cm de espesor, cortar los conejos y colocarlos sobre la bandeja del horno. Pintarlos con la yema batida y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 210°.
Cocer los conejos de Pascua 10-15 minutos a altura media del horno. Batir la clara con el azúcar en polvo y agregar colorantes a gusto. Decorar los conejos según el modelo de la fotografía con el baño glaseado y bolitas azucaradas.

Hombres de Pascua holandeses

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallado ◇
2 huevos duros, 1 yema de huevo, 8 pasas
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos.
Derretir la mantequilla y trabajarla con el azúcar, el huevo, la sal, la corteza de limón, la masa previa y el resto de la harina hasta conseguir una masa lisa y suave. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°.
Dividir la masa en dos partes iguales y formar dos barras. Reservar un trozo de masa para los brazos. Formar las figuras según el modelo de la fotografía, colocar los huevos duros y poner los brazos por encima. Pintar los hombres de Pascua con yema batida. Hacer los ojos y la boca con las pasas. Cocer las figuras 20-25 minutos a altura media del horno.

Figuras de Pascua

Nidos de Pascua griegos

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, 50 g de azúcar ◇
1 yema de huevo, 18 huevos (cocidos 5 minutos)
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar una bandeja de horno con mantequilla o margarina. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa 15 minutos.
Derretir la mantequilla, mezclarla con el huevo, la sal y el azúcar y trabajar junto con el resto de la harina hasta conseguir una masa fermentada seca. Dejar fermentar otros 15 minutos. Dividir la masa en trozos de 50 g y, con las manos enharinadas, formar bolas. Hacer con las bolas tiras de unos 50 cm de largo, enroscarlas en espiral, formar un círculo y cerrarlo con un nudo. Colocar los nidos sobre la bandeja del horno, pintarlos con la yema batida y poner un huevo en el centro de cada uno. Dejar fermentar 10 minutos. Calentar el horno a 210º.
Cocer los nidos 15-20 minutos en la altura media del horno. Pintar los huevos con acuarelas o lápices de colores una vez cocidos.

Patitos de Pascua

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 60 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal ◇
1 yema de huevo, 200 g de confitura de fresas, 2 cucharadas de azúcar en polvo, 3 cucharaditas de zumo de limón, algunas pasas de Corinto
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y amasar en él la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, un poco de harina y la leche. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos. Trabajar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo y la sal con la masa previa hasta que eche burbujas y dejar fermentar 15 minutos. Extender la masa de forma que tenga 4 mm de espesor. En dos terceras partes de la masa, cortar redondeles de 8 cm de diámetro. Pintar los bordes con yema de huevo, poner confitura en el centro y unir los redondeles de masa de dos en dos. Con el resto de la masa formar óvalos con pico, que serán las cabezas de los patos. Pintar las cabezas con yema y unirlas al cuerpo. Dejar fermentar los patos 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220º. Pintar los patos con yema y cocer 15 minutos a altura media del horno. Batir el azúcar en polvo con el zumo de limón. Hacer los ojos con el baño glaseado y las pasas.

Pan y rosca de Pascua

1 kg de harina, 80 g de levadura prensada, ½ l de leche templada ◇
200 g de almendras peladas y picadas, 400 g de corteza de limón confitada picada, 600 g de pasas sultanas, 2 copitas de licor de ron (4 cl) ◇
200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 huevos, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
50 g de azúcar, 1 yema de huevo, 50 g de almendras en barritas, 3 cucharadas de ron
Para la bandeja del horno: mantequilla y papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba engrasado. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasar junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos. Mezclar las almendras, la corteza de limón confitada y las pasas con el ron y dejar macerar 30 minutos. Derretir la mantequilla y trabajar con el azúcar, los huevos, la sal, la corteza de limón, la masa previa y el resto de la harina. Dejar fermentar 20 minutos y dividir la masa en dos partes iguales. Mezclar una parte con las frutas al ron y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 180º. Formar una barra con la masa con frutas y dejar fermentar otros 15 minutos sobre la bandeja del horno. Hacer un corte en forma de cruz en el pan y cocer 50-60 minutos en la parte baja del horno. Pintar el pan con la mantequilla derretida cuando esté todavía caliente y espolvorear azúcar por encima. Hacer una trenza con el resto de la masa, formar una rosca y pintarla con yema de huevo batida. Mezclar las almendras con el azúcar y el ron, echarlo por encima de la rosca y cocer como el pan.

Panes y bollos de Pascua

Pan de Pascua de Bremen

750 g de harina, 70 g de levadura prensada, 100 g de azúcar, 1/8 de l de leche templada, 400 g de mantequilla, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1 cucharadita de sal y otra de cardamomo molido, 150 g de almendras peladas y picadas, 125 g de corteza de limón confitada picada, el zumo y la corteza de 1 limón, 700 g de pasas
Para el molde y la bandeja del horno: mantequilla o margarina

El pan de Pascua de Bremen se puede preparar en un molde alargado o como una barra. En la receta se mencionan las dos posibilidades. Engrasar con mantequilla o margarina un molde de 30 cm de largo y una bandeja de horno.
Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con el azúcar y la leche. Dejar fermentar la masa tapada 20 minutos en un lugar caliente.
Derretir la mantequilla y batirla con la vainilla, la sal y el cardamomo hasta conseguir una masa espumosa. Amasar la mezcla de mantequilla con la masa previa y el resto de la harina hasta conseguir una masa fermentada suelta. Agregar las almendras, la corteza de limón confitada, el zumo y la corteza de limón y las pasas y dejar fermentar la masa tapada otros 40 minutos.
Dividir la masa en dos partes iguales. Introducir una parte en el molde engrasado, alisarla y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer 65-70 minutos en la parte baja del horno. Antes de sacar del horno, hacer la prueba del palillo (→ pág. 296). Volcar el pan sobre una rejilla y dejar enfriar.
Formar una barra alargada con la segunda parte de la masa, colocar sobre la bandeja de horno engrasada y dejar fermentar 15 minutos. Cocer 65-70 minutos en la altura media del horno. Dejar enfriar.

Nuestro consejo

Con la masa se pueden hacer también panecillos de Pascua. Dividir la masa fermentada en trozos de 40-50 g y formar bolas con ellos. Colocar sobre la bandeja del horno, apretarlas un poco para que se extiendan y dejar fermentar tapado 15 minutos. Pintar dos veces con yema antes de cocer; dar la segunda capa cuando se haya secado la primera. Espolvorear azúcar gruesa por encima y cocer los panecillos 25-30 minutos a 220°.

Mazurca rusa

5 yemas de huevo, 175 g de azúcar fina, 1 cucharada de corteza de limón rallada, 1 cucharada de zumo de limón, 250 g de avellanas tostadas y molidas muy finas, 5 claras de huevo ◇
¼ l de nata líquida, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de azúcar en polvo, huevos de Pascua de azúcar, de colores
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde desmontable de unos 20 cm de diámetro. Calentar el horno a 190º. Batir las yemas hasta que estén espumosas, añadir el azúcar poco a poco y batir hasta que la masa esté cremosa. Incorporar la corteza de limón, el zumo y, poco a poco, las avellanas. Batir las claras a punto de nieve, agregar a la mezcla de las yemas e incorporar de abajo arriba. Introducir la masa en un molde desmontable, alisarla y cocer 50 minutos en la altura media del horno. En cuanto los bordes del pastel se hayan separado un poco del molde, se apaga el horno y se deja reposar otros 15 minutos en el horno caliente. Dejar enfriar en una rejilla. Montar la nata y mezclarla con el ron y el azúcar en polvo. Poner una espesa capa de esta mezcla sobre la tarta y decorar con los huevos de Pascua.

Tarta de Pascua de la Campania

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 yema de huevo ◇
2 tazas de arroz con leche, 1 l de leche, 175 g de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla, 4 huevos, 125 g de requesón, 75 g de corteza de limón confitada picada, ¼ cucharadita de canela molida, 1 cucharadita de corteza de limón rallada, 2 cucharaditas de corteza de naranja rallada ◇
2 cucharadas de azúcar en polvo mezclada con canela

Trabajar una masa quebrada con la harina tamizada, la mantequilla, el azúcar y la yema. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Lavar el arroz y dejarlo escurrir. Hervir la leche con el azúcar y la mantequilla, agregar el arroz y hervir 15 minutos. Retirar del fuego. Mezclar los huevos con el requesón, la corteza de limón confitada, la canela y las ralladuras de limón y de naranja. Agregar todo al arroz. Calentar el horno a 200º. Extender dos terceras partes de la masa y forrar con ellas el fondo y los lados de un molde desmontable. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y echar por encima la masa de arroz y requesón. Extender el resto de la masa, cortarla en tiras con una rueda de cortar pastas y colocarlas sobre la tarta formando una rejilla. Cocer 50 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla y tamizar el azúcar con canela por encima.

Especialidades de Pascua

Tarta de crema de Pascua

100 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 huevo, 1 cucharada de agua, 100 g de avellanas peladas molidas, 150 g de harina ◇
500 g de garbanzos secos ◇
6 cucharaditas de café en polvo, 1/4 l de agua caliente, 8 hojas de gelatina blanca, 2 yemas de huevo, 125 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 2 copitas de licor de coñac (4 cl), 2 claras de huevo, 3/8 de l de nata líquida, 2 cucharaditas de pistachos picados, 12 huevos de Pascua de azúcar

Amasar la mantequilla, el azúcar, el huevo, el agua, las avellanas y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los lados de un molde desmontable. Poner los garbanzos sobre el fondo (cocción en vacío, véase pág. 24) y cocer 15 minutos a altura media del horno. Retirar los garbanzos y dejar enfriar el fondo. Batir el café con el agua caliente. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrir bien y disolver en el café. Batir las yemas con el azúcar y la vainilla en polvo hasta conseguir una masa espumosa y añadir el café frío y el coñac. Montar las claras y la nata. Agregar las claras a punto de nieve y dos terceras partes de la nata a la masa de café. Rellenar el fondo de la tarta con la crema de café y decorar con el resto de la nata, los pistachos y los huevos de azúcar.

Pastel de Pascua polaco

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 120 g de azúcar, 1 taza de leche templada, 375 g de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal, la corteza rallada de 1/2 limón y de 1/2 naranja, 5 huevos, 150 g de pasas ◇
250 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de zumo de limón, 4 cucharadas de agua caliente, 6 guindas confitadas
Para el molde: mantequilla y harina

Engrasar un molde de corona y espolvorearlo con harina. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en una fuente la levadura y amasarla con un poco de azúcar, un poco de harina y la mitad de la leche. Dejar fermentar 20 minutos esta masa previa. Derretir la mantequilla, mezclarla con el resto del azúcar, la sal, las ralladuras de limón y naranja y los huevos y amasar con el resto de la leche y la masa previa hasta obtener una masa fermentada. Lavar las pasas, escurrirlas bien e incorporarlas a la masa. Introducir la masa en el molde y dejar fermentar tapada 30 minutos. Debe duplicarse su volumen. Calentar el horno a 220°. Cocer el pastel en la parte baja del horno 30-40 minutos. Dejar enfriar 20 minutos en el molde, volcar sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Batir el azúcar en polvo tamizada con el zumo de limón y el agua, echarlo sobre el pastel y decorar con las guindas.

Pinza de Pascua lombarda

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 2 huevos, 70 g de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, una punta de cuchillo de nuez moscada y otra de pimienta de Jamaica, la corteza de 1/2 limón rallada, 120 g de mantequilla, 50 g de corteza de limón confitada muy picada ◇
1 yema de huevo
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y amasar en él la levadura desmenuzada con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos. Batir los huevos con el azúcar, la sal, la nuez moscada, la pimienta y la corteza de limón rallada. En cuanto la superficie de la masa fermentada muestre finas grietas se añade la masa de huevos. Agregar por último la mantequilla lo más blanda posible y la corteza de limón confitada y amasar hasta que la masa esté lisa y hueca. Dejar fermentar otros 15 minutos, dividir la masa en cuatro partes iguales, formar una bola con cada parte y colocarlas una junto a otra en el molde. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 210º. Pintar la pinza con la yema de huevo batida y cocer 25-35 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar y servir con mantequilla fría.

Pan de Pascua griego

60 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, 100 g de azúcar, 1 kg de harina, un pellizco de sal, la corteza de 1 naranja rallada, 1/4 l de agua templada ◇
200 g de semillas de sésamo, 5 huevos de Pascua rojos (cocidos 5 minutos), 1 yema de huevo
Para la bandeja del horno: aceite y semillas de sésamo

Mezclar la levadura con la leche y el azúcar y dejar fermentar 10 minutos. Tamizar 125 g de harina por encima y dejar fermentar esta masa previa tapada durante la noche en un lugar caliente. Untar una bandeja de horno con aceite y espolvorear abundantes semillas de sésamo.
Tamizar el resto de la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y agregar la masa previa, la sal, la corteza de naranja y, poco a poco, el agua. Amasar al menos durante 10 minutos. Con dos terceras partes de la masa formar una barra alargada de 5 cm de alto y colocarla sobre la bandeja del horno. Con el resto de la masa hacer dos tiras finas de la longitud de la barra, rebozarlas en sésamo, colocarlas alrededor de la barra y apretarlas. Colocar los huevos verticales en el pan. Pintar la barra con yema de huevo, espolvorear sésamo y dejar reposar tapado 3 horas. Calentar el horno a 200º. Cocer el pan de Pascua 50 minutos en la parte baja del horno.

Cesta de Pascua trenzada

1 kg de harina, 40 g de levadura prensada, 80 g de azúcar, ½ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
3 yemas de huevo, 200 g de azúcar en polvo, 4 cucharadas de agua
Para la bandeja del horno: margarina

Para realizar la cesta de Pacua trenzada deben tenerse en cuenta las indicaciones de la página 45. Engrasar dos bandejas de horno. Con los ingredientes de la harina y la corteza de limón rallada, preparar una masa fermentada según la receta de la página 11. Dividir la masa en 26 trozos del mismo tamaño. Con 20 trozos hacer tiras de 35 cm de longitud y con ellas hacer una reja. Engrasar una fuente resistente al fuego de 17 cm de diámetro, colocar encima la reja, apretarla y cortar los bordes de masa que sobresalgan. Con dos trozos de masa hacer tiras de 40 cm de longitud, enrollarlas formando un cordón, colocarlo en redondo como pie de la cesta, untar las puntas con yema batida y apretarlas. Con otros dos trozos de masa en tiras hacer el asa de la cesta enrollando las tiras alrededor de un alambre arqueado; las puntas del alambre se introducen luego en la cesta. Con las otras tres partes de masa se hacen tiras, se trenzan, se colocan alrededor del borde superior de la cesta, se pintan las puntas con yema y se aprietan. Calentar el horno a 220º. Pintar la cesta con la yema batida y cocerla 45 minutos en la parte baja del horno; a los 15 minutos se tapa con papel barba. Pintar las distintas partes con yema y cocerlas 25 minutos. Batir el azúcar en polvo con el agua hasta conseguir una masa espesa y unir con ella todas las partes de la cesta. Colocar el asa clavando las puntas del alambre en la cesta.

Pasteles Casanova

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula, 100 g de avellanas molidas ◇
½ l de leche, 4 cucharadas de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 250 g de mantequilla, 2 copitas de licor de coñac (4 cl) ◇
½ vaso de confitura de grosellas, 3 cucharadas de crocante picado, 12 guindas confitadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240-250°. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén espumosas. Batir las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba. Tamizar por encima la harina con la fécula e incorporar con las avellanas. Extender la masa de bizcocho sobre la bandeja del horno y cocer 5 minutos en la altura media del horno. Volcar el bizcocho, retirar el papel. Dejar reposar la masa 2 horas y cortarla luego en rectángulos de igual tamaño. Preparar un puding con leche, azúcar y los polvos para puding. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa y mezclarla con el puding ya frío y el coñac. Extender confitura y crema de mantequilla sobre dos capas de bizcocho, colocar una encima de otra, untar todo alrededor con crema y espolvorear con crocante. Dividir en 12 partes. Decorar con crema y guindas.

Pastel Napoleón

6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 50 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 80 g de almendras picadas, ½ cucharadita de canela molida, ¼ de cucharadita de clavo aromático molido, un pellizco de sal, 2 cucharadas de coñac, 80 g de mantequilla ◇
100 g de baño de chocolate graso, 2 cucharadas de pistachos molidos
Para el molde: mantequilla y pan rallado

Engrasar un molde alargado y espolvorear pan rallado. Calentar el horno a 200°.
Batir las yemas con 50 g de azúcar hasta que estén espumosas. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve y agregar a la masa de las yemas. Tamizar la harina con la fécula y el cacao, mezclar con las almendras, la canela, el clavo y la sal e incorporar a la masa de las yemas junto con las claras a punto de nieve y el coñac. Derretir la mantequilla y agregarla a la masa cuando esté templada. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocer 55 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate al baño maría, cubrir con él el pastel y espolvorear los pistachos sobre el baño todavía blando.

Pasteles con nombres famosos

Tarta Madame Pompadour

6 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua caliente, 120 g de azúcar, 150 g de almendras molidas, 50 g de harina, 4 claras de huevo, un pellizco de sal ◇
½ l de leche, el interior de una vaina de vainilla, 50 g de fécula, 5 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 250 g de mantequilla ◇
50 g de almendras tostadas en láminas
Para el molde: mantequilla y harina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorearlo con harina. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el agua y 90 g de azúcar. Añadir las almendras y la harina. Batir las claras a punto de nieve con el resto del azúcar y la sal e incorporarlas de abajo arriba. Introducir la masa de bizcocho en el molde y cocer 25-30 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla. A las dos horas cortar el bizcocho dos veces horizontalmente. Cocer la leche con la vainilla, añadir la fécula diluida en agua fría y cocer. Batir las yemas con el azúcar y la vainilla en polvo y mezclar con la leche ya fría. Batir la mantequilla y mezclar con la crema de vainilla. Untar dos tapas de bizcocho con una ¼ parte de la crema y ponerlas una encima de la otra, colocando la tercera encima. Cubrir la tarta con crema y esparcir las almendras en láminas. Colocar en lugar fresco.

Tarta Emperador Francisco José

100 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 6 yemas de huevo, un pellizco de sal, 1 cucharadita de canela molida, 1 copita de licor de marrasquino (2 cl), 50 g de pan rallado, 250 g de almendras picadas, 50 g de corteza de limón confitada picada, 80 g de harina, 4 claras de huevo ◇
450 g de jalea de grosellas, 200 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de zumo de limón, 2 cucharadas de marrasquino
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Calentar el horno a 200°. Batir la mantequilla con la mitad del azúcar hasta que esté espumosa y añadir las yemas una a una. Mezclar la sal, la canela, el licor, el pan rallado, las almendras, la corteza de limón confitada y la harina tamizada con la masa de las yemas. Batir las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorporar de abajo arriba a la masa. Introducir la masa en el molde y cocer 40-50 minutos en la altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla. A las dos horas aproximadamente, cortar la tarta dos veces horizontalmente. Untar dos tapas de tarta con jalea y colocar las tres una encima de otra. Mezclar el azúcar en polvo con el zumo de limón y el licor, echarlo en el centro de la tarta y dejar que escurra en gotas grandes por los bordes. Alisar la superficie con un cuchillo.

Galletas de sésamo

125 g de margarina o aceite, 250 g de azúcar morena, 1 huevo, 100 g de salvado de trigo, 50 g de pasas, 200 g de semillas de sésamo, 2 cucharadas de leche, 150 g de harina de trigo integral, ½ cucharadita de nuez moscada molida

Para la bandeja del horno: margarina o aceite

Engrasar una bandeja de horno. Calentar el horno a 190º. Batir la mantequilla lo más blanda posible o el aceite con el azúcar y el huevo hasta que esté cremosa. Mezclar el salvado con las pasas, el sésamo y la leche y añadir poco a poco a la mezcla de mantequilla y azúcar. Agregar la harina integral y la nuez moscada y mover todo bien. Con una cucharilla de té hacer pequeños montoncitos de masa sobre la bandeja del horno y apretarlos un poco con un tenedor. Cocer las galletas 10-15 minutos en la altura media del horno.

Desprender las galletas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Corazones de miel hechos con harina integral

450 g de harina de trigo integral, ½ bolsita de levadura en polvo, 1 cucharadita de jengibre en polvo, 8 cucharadas de granos de trigo, 100 g de miel, 150 g de jarabe, 150 g de margarina

Para la bandeja del horno: margarina

Untar una bandeja de horno con margarina. Tamizar la harina con la levadura en una fuente y mezclarla con el jengibre y los granos de trigo. Calentar a fuego lento la miel con el jarabe y la margarina sin dejar de remover, hasta que la margarina se haya unido totalmente con el jarabe y la miel. Dejar enfriar la masa y, cuando esté templada, incorporar la mezcla de harina a cucharadas. Amasar todo bien y dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durtante 1 hora en el frigorífico.

Calentar el horno a 180º. Extender sobre una superficie enharinada la masa, de forma que tenga ½ cm de espesor, cortar corazones y colocarlos sobre la bandeja ya preparada. Cocer 10-12 minutos en la altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Los corazones de miel están duros justo después de la cocción. Si se guardan en una lata que cierre bien se ablandan en 1-2 días.

Pasteles saludables hoy

Pastel de frutas con base de migas

18 galletas integrales, 75 g de azúcar morena, ½ cucharadita de canela molida, 75 g de margarina ◇
½ l de leche, 2 cucharadas de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 1 vaso grande de compota de uva espina (720 ml), 2 medios melocotones de lata, 1 bolsita de gelatina para bañar para tartas clara
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°. Con un rodillo, picar muy finas las galletas. Mezclar las migas con el azúcar, la canela y la margarina. Introducir la masa en el molde y apretarla con las manos el fondo y los bordes. Cocer 15 minutos a altura media del horno. Sacar del horno y dejar enfriar.
Hacer un puding de vainilla con la leche, el azúcar y los polvos para puding siguiendo las indicaciones del paquete. Dejar enfriar. Escurrir las uvas; reservar el jugo. Cortar los medios melocotones en gajos. Extender el puding sobre la base del pastel y decorar con frutas según el modelo de la fotografía. Preparar el baño de gelatina con el jugo de uva siguiendo las indicaciones del envase, dejar enfriar y cubrir con él el pastel.

Pastel de dátiles

350 g de dátiles, ⅛ de l de agua ◇
150 g de harina de trigo integral, ¼ de cucharadita de sal, 250 g de margarina, 250 g de azúcar morena, el interior de una vaina de vainilla, 350 g de granos de avena
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro.
Deshuesar los dátiles, cortarlos en trocitos y cocerlos a fuego lento en el agua sin dejar de remover.
Calentar el horno a 170°. Mezclar la harina con la sal. Batir la margarina hasta que esté espumosa, agregar poco a poco el azúcar y la vainilla y mezclar por último con la harina tamizada y los granos de avena.
Distribuir la mitad de la masa grumosa sobre el fondo del molde, apretar el fondo y formar un borde. Echar el relleno de dátiles sobre el fondo y el resto de la masa grumosa por encima. Cocer 70-80 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar un poco en el molde, volcar sobre una rejilla para que el pastel se enfríe del todo.

Pan de nueces y plátanos

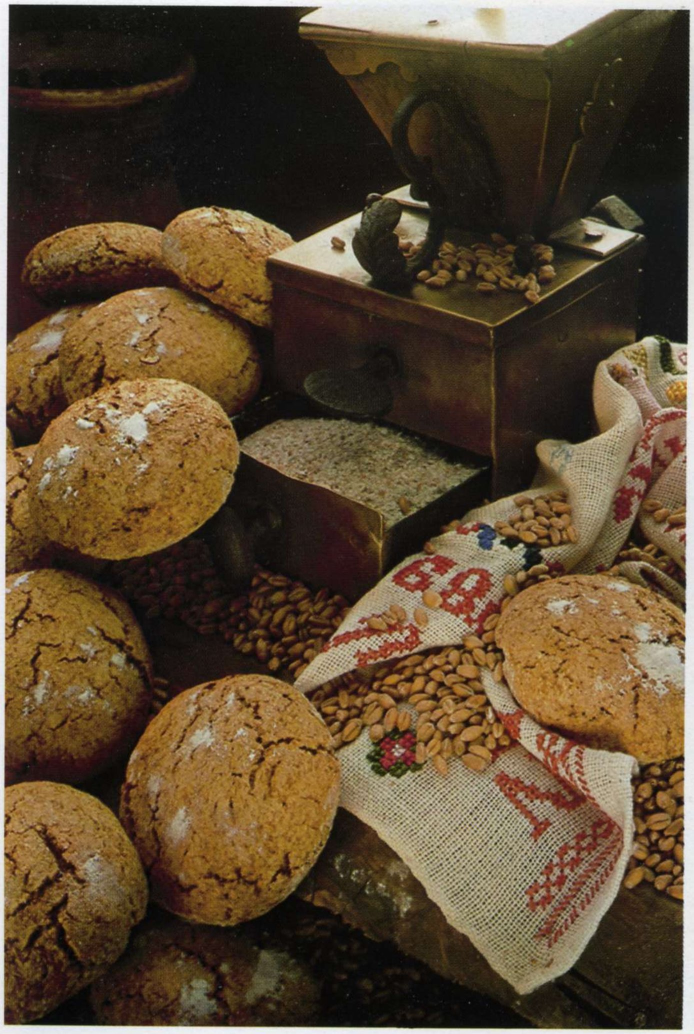
150 g de margarina, 160 g de azúcar morena, 3 huevos, 3-4 plátanos, 350 g de harina de trigo integral, 3 cucharaditas de levadura en polvo, ¼ de cucharadita de sal marina, 100 g de nueces picadas, el interior de media vaina de vainilla, ⅛ de l de leche
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde alargado de 30 cm de longitud. Calentar el horno a 170º.
Batir la margarina hasta que esté espumosa y añadir poco a poco el azúcar y los huevos. Pelar los plátanos y aplastarlos bien con un tenedor o pasarlos por el chino. Agregar el puré de plátanos a la mezcla de margarina y azúcar. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con la sal, las nueces y la vainilla. Incorporar a la masa de plátano alternando con la leche. Introducir la masa en el molde, alisar y cocer 50 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pan sobre una rejilla y dejar enfriar.

Pan de granos de trigo

150 g de granos de trigo, 60 g de levadura prensada, ¼ l de agua templada, 2 cucharadas de sal, 6 cucharadas de miel, 40 g de mantequilla, 1 kg de harina integral de trigo, ¼ l de agua

Tres días antes de preparar el pan, poner los granos de trigo a germinar siguiendo las indicaciones del envase. Mezclar la levadura con el agua templada. Incorporar la sal, la miel, la mantequilla líquida y el agua a la levadura y añadir la mitad de la harina tamizada. Dejar fermentar esta masa previa tapada 30 minutos a temperatura ambiente. Agregar el resto de la harina, los granos de trigo y ¼ l de agua a la masa y trabajarla bien. Dejar fermentar de nuevo la masa, hasta que se duplique su volumen. Amasar otra vez y formar dos panes con la masa. Colocar los panes sobre una bandeja del horno y dejar fermentar otros 15-20 minutos. Calentar el horno a 200º. Hacer un ligero corte en forma de cruz en los panes, pintarlos con agua y cocerlos 50-60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla.



Panecillos integrales de desayuno

500 g de harina integral de trigo, 40 g de levadura prensada, 1 cucharadita de azúcar, 1/4 l de agua templada, 1/2 cucharadita de sal, 3 cucharadas de aceite
Para la bandeja del horno: margarina

Untar ligeramente con margarina una bandeja de horno. Echar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajar junto con el azúcar, el agua y un poco de harina. Espolvorear un poco de harina por encima y dejar la masa tapada 15 minutos en un lugar caliente para que fermente. Echar la sal por los bordes de la harina, agregar el aceite a la masa previa y trabajar todo junto. Amasar hasta que la masa eche burbujas y dejarla fermentar tapada otros 15 minutos.
Con las manos enharinadas, dividir la masa en 16 trozos del mismo tamaño, darles una forma redondeada, espolvorearlos con harina y colocarlos sobre la bandeja del horno. Dejar fermentar los panecillos otros 15 minutos. Calentar el horno a 230°. Cocer los panecillos 15-30 minutos en la altura media del horno.

Pan Grahan auténtico

400 g de harina, 400 g de harina integral de trigo, 40 g de levadura prensada, 1/2 l de leche templada, 1 cucharadita de sal, 1/8 de l de aceite
Para la bandeja del horno: harina

Tamizar la harina en una fuente y mezclarla con la harina integral. Hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y amasar junto con la mitad de la leche. Espolvorear la masa previa con harina y dejarla fermentar tapada 15 minutos, hasta que muestre grietas grandes. Agregar el resto de la leche, la sal y el aceite a la masa previa y amasar todo con el resto de la harina hasta conseguir una masa lisa. Trabajar bien hasta que la masa haga burbujas y se desprenda del borde de la fuente. Dejar fermentar la masa tapada otros 15 minutos y, sobre una superficie enharinada, formar con ella una barra. Espolvorear una bandeja de horno con harina, colocar encima el pan y dejarlo fermentar tapado otros 20 minutos. Calentar el horno a 200°. Espolvorear el pan con harina y cocerlo 45-50 minutos en la parte baja del horno.

Panes campesinos

Pan blanco de pasas

100 g de pasas, 2 cucharadas de ron, 500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 40 g de azúcar, 3/8 de l de leche templada, 80 g de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
1 yema de huevo
Para el molde: mantequilla

Untar con mantequilla un molde alargado de 30 cm de longitud. Mezclar las pasas con el ron y dejar macerar. Tamizar la harina en una fuente y amasar en el centro la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, harina y la leche. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos. Trabajar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, los huevos, la sal y la corteza de limón con la masa previa, añadir el resto de la harina y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar 15 minutos. Incorporar las pasas, introducir la masa en el molde y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Pintar el pan con yema batida y cocer 50-60 minutos en la parte baja del horno.

Pan blanco de almendras

Sustituir las pasas maceradas en ron por 125 g de almendras peladas y picadas y preparar como el pan de pasas.

Pan de chicharrones

1 kg de harina de centeno, 100 g de masa ácida (de la panadería), 1 l de agua aprox., 20 g de levadura prensada ◇
2 cucharadas colmadas de sal, 1 cucharada de cominos, 200 g de tocino fresco, 1 cucharada de cominos y 1 cucharada de sal gorda
Para la bandeja del horno: harina

Espolvorear con harina una o dos bandejas de horno. Tamizar la mitad de la harina en una fuente. Mezclar la masa ácida de panadería con agua y con la levadura prensada desmenuzada y trabajar bien con la harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada durante la noche a temperatura ambiente. Trabajar la sal, los cominos y el resto de la harina con la masa fermentada y amasarla hasta que haga burbujas. Cortar el tocino en trocitos pequeños y agregarlos a la masa. Calentar el horno a 200°. Dividir la masa en 6 trozos del mismo tamaño y hacer con ellos panes redondos de unos 23 cm de diámetro. Pintar la superficie de los panes con agua, dar unos cortes formando rombos y espolvorear con cominos y sal gorda. Colocar los panes sobre una bandeja de horno enharinada y cocerlos 30 minutos en la altura media del horno.

Panes campesinos

Pan de hierbas en maceta

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, un pellizco de azúcar, 2 cebollas, 1 diente de ajo, 50 g de mantequilla, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal, un pellizco de nuez moscada molida, 1 cucharadita de anís, 1/2 cucharadita de hinojo, 4 cucharadas de eneldo seco, 1/2 cucharadita de romero seco, 1 cucharadita de anís

Para las macetas: margarina

Engrasar dos macetas nuevas de 14 cm de diámetro. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajar junto con la leche, el azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada con harina y tapada 15 minutos. Pelar las cebollas y el diente de ajo. Picar las cebollas muy finas y majar bien el ajo. Mezclar la mantequilla derretida con los huevos, las especias y el eneldo. Majar el romero, incorporarlo con la mezcla de mantequilla a la masa previa y amasar todo junto. Trabajar la masa hasta que haga burbujas y dejarla fermentar 15 minutos. Rellenar las macetas con la masa y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 225°. Pintar la superficie de los panes con agua y espolvorear anís por encima. Cocer los panes 40 minutos en la parte baja del horno.

Pan de París

1 kg de harina de trigo (a ser posible Tipo 550), 40 g de levadura prensada, 3/4 de l de agua templada, 4 cucharaditas de sal

Para la bandeja del horno: harina

Espolvorear una bandeja de horno con harina. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y desmenuzar en él la levadura. Mezclar la levadura con el agua y un poco de harina y dejar fermentar tapado en un lugar caliente. Echar la sal sobre la harina bien calentada y trabajar todo hasta conseguir una masa lisa. Trabajar la masa hasta que haga burbujas y se desprenda de los bordes de la fuente. Espolvorear la masa bien con harina para que no se endurezca demasiado la superficie y dejar fermentar la masa tapada en un lugar caliente (a temperatura ambiente) 5-6 horas. Amasar de nuevo sobre una superficie enharinada y dividir la masa en 5-6 trozos. Hacer con cada parte una especie de rollo y colocarlo sobre una bandeja de horno enharinada con la juntura que se forma al hacer el rollo para abajo. Dejar fermentar otros 15 minutos las barras tapadas. Calentar el horno a 250°. Dar varios atravesados en la superficie de los panes con un cuchillo fino y afilado y pintar con agua templada. Cocer 40 minutos a altura media del horno. Colocar una taza con agua en la parte baja del horno para que haya cierta humedad.

Estrella del norte

1 kg de harina de centeno, 100 g de masa ácida (de la panadería), 1 l de agua aprox., 20 g de levadura prensada ◇
2 cucharadas colmadas de sal, 1 cucharadita de cominos, otra de hinojo y otra de anís, un poco de leche
Para la bandeja del horno: harina

Espolvorear una bandeja de horno con harina. Tamizar la mitad de la harina en una fuente. Mezclar la masa ácida de panadería con el agua y la levadura prensada desmenuzada y amasar bien con la harina. Dejar reposar tapado durante la noche en un lugar caliente. Trabajar la sal, la mitad de las especias y el resto de la harina tamizada con la masa fermentada. Dividir la masa en tres partes iguales. De dos partes hacer ocho trozos iguales. Con la tercera parte hacer una tira, enrollarla en forma de caracola y colocarla en el centro de la bandeja enharinada. Con las partes pequeñas de masa formar tiras de 20 cm de largo, colocarlas alrededor de la caracola y enrollar un poco las puntas hacia dentro (según el modelo de la fotografía superior). Calentar el horno a 250º. Pintar la superficie del pan con la leche y espolvorear el resto de las especias por encima. Cocer el pan 25 minutos en la parte baja del horno.

Pan blanco de hierbas

400 g de harina de trigo (tipo 405), 25 g de levadura prensada, 3/8 de l de leche templada, 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de hierbas frescas picadas, eneldo, cebolleta, tomillo, perejil, 1 cucharadita de pimienta negra picada
Para el molde, mantequilla o margarina y harina

Engrasar un molde alargado de 30 cm de longitud y espolvorearlo con harina. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con la leche. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada con harina y tapada 15 minutos. Trabajar la masa previa con la sal y el resto de la harina hasta conseguir una masa fermentada hueca. Dejar fermentar otros 20 minutos. Agregar las hierbas con la pimienta. Introducir la masa en el molde, cortar la superficie con un cuchillo formando cruces. Dejar fermentar la masa tapada otros 20-25 minutos. Calentar el horno a 250º. Cocer el pan 10 minutos en la parte baja del horno. Pintar la superficie del pan con leche templada. Reducir el calor a 180º y cocer otros 60 minutos.

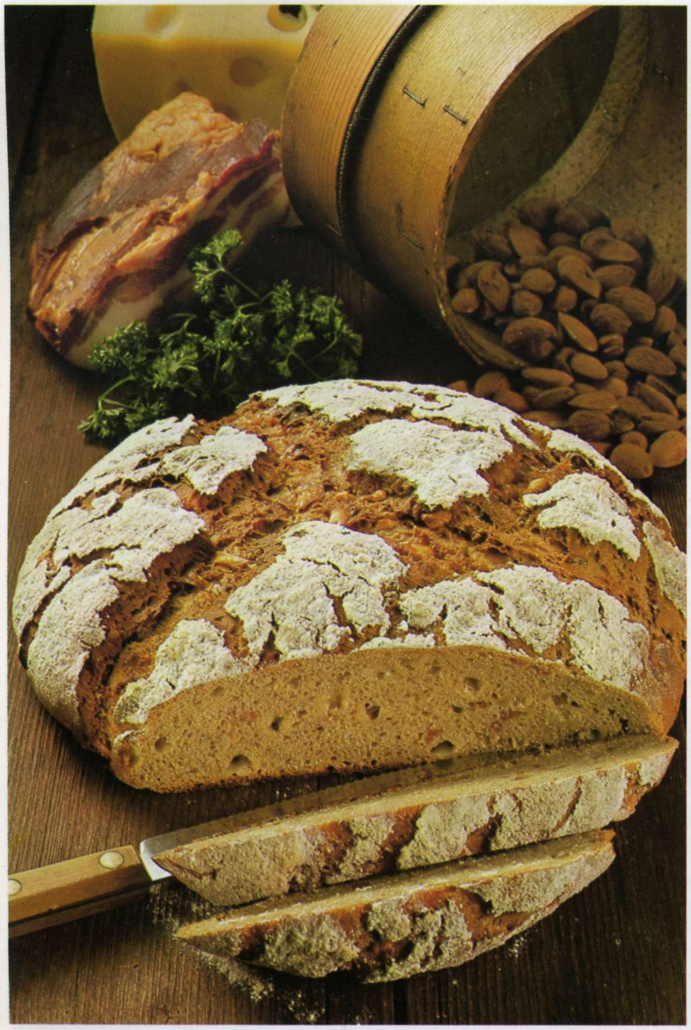
Nuestro consejo
Con la masa sin hierbas se prepara un pan blanco normal.

Pan de anís amarmolado

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, un pellizco de azúcar, 50 g de mantequilla, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal ◇
500 g de harina de centeno, 40 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, un pellizco de azúcar, 50 g de mantequilla, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de anís majado ◇
1 cucharada colmada de anís
Para la bandeja del horno: harina

Espolvorear una bandeja del horno con harina. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de harina, la leche y el azúcar. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada con harina y tapada 15 minutos. Derretir la mantequilla, mezclarla con los huevos y la sal, agregarla a la masa previa y amasar todo junto con el resto de la harina. Trabajar la masa hasta que haga burbujas y se desprenda de los bordes de la fuente. Dejarla fermentar tapada otros 15 minutos. Trabajar del mismo modo la harina de centeno con la levadura, la leche, el azúcar, la mantequilla, los huevos, la sal y el anís. Dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Dividir la masa oscura y la clara en tres partes cada una y formar tiras con ellas. Superponer una parte clara y una oscura y doblar formando una barra. Colocar los panes sobre la bandeja enharinada y dejarlos fermentar tapados otros 20 minutos. Pintar los panes con agua y espolvorear anís por encima. Cocer 30-40 minutos a 220º en la parte baja del horno.

Panes campesinos



Pan moreno picante

1 kg de harina de centeno, 100 g de masa ácida (de la panadería) 1 l de agua aprox., 20 g de levadura prensada ◇
200 g de tocino magro, 1 cucharada de sal, 200 de queso Emmental rallado, 100 g de almendras peladas y picadas, 2 cucharadas de perejil picado
Para la bandeja del horno: harina

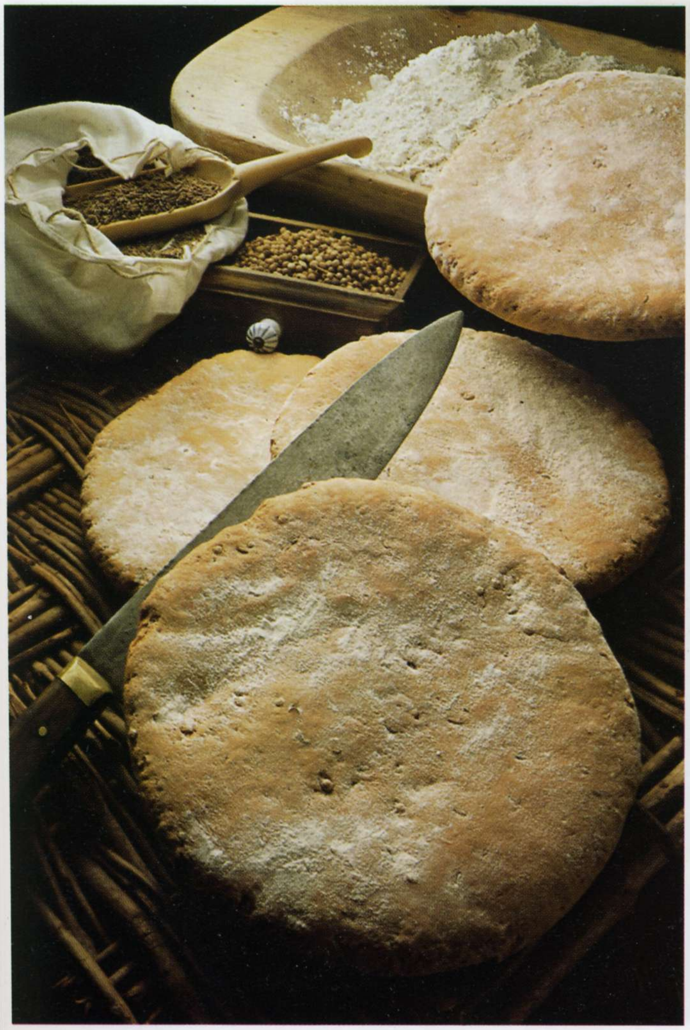
Espolvorear una bandeja de horno con harina. Tamizar la mitad de la harina en una fuente. Mezclar la masa ácida de panadería con el agua y la levadura prensada desmenuzada y con la harina. Amasar ligeramente la harina y dejar reposar tapado durante la noche a temperatura ambiente. Calentar el horno a 220°. Cortar el tocino en trozos pequeños. Agregar el tocino, la sal, el queso, las almendras, el perejil y el resto de la harina tamizada a la masa fermentada y formar con ella dos panes redondos una vez que esté todo bien amasado. Colocar los panes sobre la bandeja de horno, pintar su superficie con agua y espolvorearla con harina. Dar unos cortes sobre el pan formando rombos. Cocer los panes 70 minutos en la parte baja del horno.

Panes de cebolla estilo campesino

1 kg de harina de centeno, 100 g de masa ácida (de la panadería), 3/4 de l de agua aproximadamente, 20 g de levadura prensada ◇
2 cucharaditas colmadas de sal, 1/2 cucharadita de pimienta negra molida, una punta de cuchillo de cardamomo, 4 cebollas medianas, 2 cucharadas de mantequilla o margarina
Para la bandeja del horno: harina

Espolvorear una bandeja de horno con harina. Tamizar la mitad de la harina en una fuente. Mezclar la masa ácida con el agua y la levadura prensada desmenuzada, agregarla a la harina y dejar reposar esta masa previa tapada en un lugar caliente durante la noche. Incorporar la sal, la pimienta y el cardamomo con el resto de la harina a la masa fermentada y amasarla bien hasta que haga burbujas. Pelar las cebollas y picarlas muy finas. Dorar la mitad de la cebolla en la mantequilla o margarina y agregarla a la masa junto con las cebollas crudas. Formar con la masa tres panes de 35 cm de largo y colocarlos sobre la bandeja de horno. Dejar reposar los panes tapados otros 15 minutos. Calentar el horno a 250°. Pintar los panes con agua y dar varios cortes inclinados en la superficie con un cuchillo fino y afilado. Cocer 30 minutos en la parte baja del horno.

Panes campesinos



Torta de pan

375 g de harina de centeno, 375 g de harina de trigo, 40 g de levadura prensada, 1/4 l de agua templada, 1/8 de l de leche templada, 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de cominos, 1 cucharada de coriandro molido
Para la bandeja del horno: margarina

Untar una bandeja de horno con margarina.
Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con la leche y el agua. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada de harina y tapada 15 minutos en un lugar caliente.
Trabajar la masa previa con el resto de la harina, la sal, los cominos y los coriandros. Dejar fermentar la masa otros 20 minutos.
Dividir la masa fermentada en 4 partes de igual tamaño. Formar una torta con cada parte de masa, colocar las tortas sobre la bandeja del horno, espolvorearlas con un poco de harina y dejarlas fermentar otros 20 minutos. Calentar el horno a 250º. Cocer los panes 30 minutos en la altura media del horno. Deben tener un tono marrón dorado.

Rosca de pan

50 g de mantequilla, 1/4 l de agua templada, 25 g de levadura prensada, 300 g de harina de centeno, 300 g de harina de trigo, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de hierbas picadas mezcladas, mejorana, salvia, estragón y albahaca, 4-5 cucharadas de perejil picado
Para la bandeja del horno: margarina

Untar una bandeja de horno con margarina. Derretir la mantequilla en el agua. Desmenuzar la levadura en el agua y mezclarla removiendo. Tamizar en una fuente la harina de centeno con la mitad de la harina de trigo y mezclar con la sal. Trabajar la levadura desleída con la harina hasta conseguir una masa suave. Trabajar la masa hasta que haga burbujas y dejarla fermentar tapada 30 minutos. Calentar el horno a 225º. Incorporar el resto de la harina tamizada y las hierbas a la masa y hacer un pan redondo plano. Con una cuchara hacer un agujero en el centro del pan y aumentarlo dando vueltas con la cuchara hasta que se forme una rosca. Colocar ésta sobre la bandeja del horno y dejarla fermentar tapada 20 minutos. Pintar el pan con agua y espolvorear una fina capa de harina por encima. Cocer 20-30 minutos en la parte baja del horno.

Panes campesinos

Pan de centeno fuerte

50 g de masa ácida (de la panadería), ¾ de l de agua templada, 750 g de harina integral de centeno, 250 g de harina de trigo, 2 cucharaditas de sal
Para la bandeja del horno: papel de aluminio

Es conveniente comprar la masa ácida un día antes de preparar el pan. La harina integral de centeno se puede adquirir en tiendas de alimentos dietéticos. Mezclar bien la masa ácida con ½ l de agua templada en una fuente. Echar la harina de trigo y de centeno en una fuente precalentada. Hacer un hoyo en el centro del montón de harina y echar en él la masa ácida. Mezclar poco a poco la mitad de la harina con la masa ácida hasta conseguir una masa espesa. Tapar la fuente con un paño y dejar fermentar durante la noche en un lugar caliente. Al día siguiente, añadir el resto del agua templada y la sal a la masa. Mezclar el resto de la harina con la masa ácida y amasarla hasta que esté consistente y no se deshaga. Formar una bola con la masa, introducirla en una fuente precalentada bien espolvoreada de harina, taparla con un paño y dejar fermentar tres horas en un lugar caliente.
Forrar la bandeja del horno con papel de aluminio. Con las manos enharinadas, formar con la masa un pan redondo no muy alto, colocarlo sobre la bandeja del horno y dejarlo fermentar otra hora y media o dos horas a temperatura ambiente. Pintar durante este tiempo 3-4 veces la superficie del pan con agua templada para que no se formen grietas.
Calentar el horno a 200°. Con un cuchillo afilado cortar la superficie del pan formando cuadrados y cocer el pan 2 horas en la parte baja del horno.
Apagar el horno, sacar el pan, pintarlo con agua fría y dejarlo algunos minutos en el horno apagado, pero todavía algo caliente, para que se seque.

Nuestro consejo

Si no se puede conseguir la masa ácida en la panadería se puede elaborar en casa. Se mezclan dos puñados de harina de centeno con el agua necesaria para que se forme una masa suave. Colocar la masa tapada con paños húmedos junto a la calefacción. A los dos días, la masa hace burbujas. Si huele a pan de centeno fresco está buena, pero si huele ligeramente a vinagre no se puede utilizar; es posible que suceda esto, ya que es muy difícil mantener una temperatura constante de 30-35°.

Pan sorpresa

600-700 g de lomo de ternera, 1 cucharadita de sal y otra de pimentón, 2 cucharadas de aceite, 1 cebolla mediana, 6 cucharaditas de pimienta verde (de bote), 4 cucharaditas de mostaza, una punta de cuchillo de romero y otra de salvia ◇
250 g de masa de pan (de la panadería), 2 cucharadas de leche

Adobar la carne con la sal y el pimentón y freír 10 minutos en una sartén con aceite caliente. Sacar y dejar enfriar del todo. Picar la cebolla muy fina. Dejar escurrir el pimiento y picarlo. Calentar el horno a 220°. Mezclar la mostaza con el romero y la salvia (estos dos muy picados), la cebolla y el pimiento y rebozar con ello la carne. Extender la masa de pan sobre una superficie enharinada formando un cuadrado que sea lo suficientemente grande como para poder envolver con él la carne totalmente. Apretar bien los bordes de la masa y colocar el pan sobre una bandeja de horno con la costura hacia abajo. Pintarlo con la leche y cocerlo 30 minutos en la parte baja del horno.
Este pan se puede servir frío o caliente.

Pan de pularda

500 g de harina de centeno, 50 g de masa ácida (de la panadería), ½ l de agua aprox., 10 g de levadura prensada, 1 cucharada de sal ◇
400 g de pechuga de pularda, 20 g de mantequilla, 4 chalotas, 50 g de setas de lata, 100 g de masa de salchicha, 1 cucharada de hierbas picadas, 1 yema de huevo, 1 cucharada de nata líquida, un pellizco de sal, otro de pimienta, otro de coriandro y otro de pimienta de Jamaica, 1 yema de huevo ◇
un poco de cominos y mejorana
Para la bandeja de horno: harina

Espolvorear una bandeja de horno con harina. Con la harina de centeno y todos los ingredientes comprendidos hasta la sal preparar una masa según la receta del pan moreno picante de la página 214. Sazonar la carne, cortarla en 4 partes iguales, dorarla en la mantequilla y dejarla enfriar. Pelar las chalotas, escurrir las setas, picar ambos y mezclarlos con la masa de salchicha, las hierbas, la yema, la nata y las especias. Forrar los trozos de pularda con esta masa. Extender la masa de pan de forma que tenga 5 mm de espesor, cortar en ella 4 cuadrados y envolver con cada uno de ellos un trozo de pularda. Apretar bien los bordes. Pintar la superficie de los panes con yema batida y espolvorear los cominos y la mejorana por encima. Cocer 30-40 minutos en la parte baja del horno y servir frío o caliente.

Panecillos, lazos y cuernecillos

Panecillos de adormidera

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 50 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, 1 cucharadita de sal, una punta de cuchillo de pimienta y otra de nuez moscada molida ◇
2 yemas de huevo, 2 cucharadas de leche, 4 cucharadas de semillas de adormidera
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasar junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada 15 minutos.
Derretir la mantequilla o margarina, mezclarla con el huevo, la sal, la pimienta y la nuez moscada, agregarlo a la masa previa y trabajar ésta con el resto de la harina hasta conseguir una masa fermentada suave. Dejar fermentar otros 15 minutos. Engrasar 1 ó 2 bandejas de horno. Dividir la masa fermentada en trozos de 40 g, con las manos enharinadas hacer bolas con cada trozo y colocarlas sobre la bandeja del horno dejando suficiente distancia entre ellas. Aplanarlas con la palma de la mano. Dejar fermentar los panecillos tapados otros 20 minutos. Calentar el horno a 220°.
Batir las yemas con la leche, pintar los panecillos con esta mezcla, espolvorear con las semillas de adormidera y hacer un corte en forma de cruz en la superficie. Cocer 20 minutos a altura media del horno.

Panecillos de centeno

500 g de harina de centeno, 50 g de masa ácida (de la panadería), 1/2 l de agua aprox., 10 g de levadura prensada ◇
1 cucharada colmada de sal
Para la bandeja del horno: harina

Tamizar la mitad de la harina en una fuente. Mezclar la masa ácida con el agua e incorporar con la levadura desmenuzada a la harina. Dejar reposar esta masa previa tapada durante la noche en un lugar caliente.
Calentar el horno a 225°. Incorporar la sal con el resto de la harina tamizada a la masa previa y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dividir la masa en partes de 50 g cada una y formar bolas con ellas. Espolvorear una bandeja de horno con harina, colocar encima las bolas, pintarlas con agua y darles un corte con un cuchillo. Cocer los panecillos 25 minutos en la altura media del horno.

Nuestro consejo
Si no se utiliza el mismo día la masa ácida adquirida en la panadería, se puede conservar 1-2 días en una fuente tapada y en el frigorífico.

Panes trenzados

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, un pellizco de azúcar, 1 cucharadita de sal ◇
1 yema de huevo, una cucharada de sésamo y otra de semillas de adormidera
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar una o dos bandejas de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajar junto con la leche, el azúcar y un poco de harina. Dejar reposar esta masa previa tapada y espolvoreada con harina 15 minutos. Echar la sal por el borde de la harina y trabajar todo junto con la masa previa. Trabajar la masa hasta que esté seca al tacto y haga burbujas, luego dejarla fermentar tapada otros 20 minutos. Con la masa, formar tiras de 20 cm de largos y unos 2 cm de diámetro. Con las tiras trenzar y hacer panecillos según el modelo de la fotografía (deben tenerse en cuenta las indicaciones sobre los panes trenzados de la página 43).

Colocar los panecillos sobre la bandeja del horno y dejarlos fermentar tapados otros 20 minutos. Calentar el horno a 230°. Pintar los panes con la yema batida y espolvorear la mitad de los panecillos con sésamo y la otra mitad con semillas de adormidera. Cocer 20-25 minutos a altura media del horno.

Panecillos, lazos y cuernecillos

Cuernecillos de leche

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 30 g de mantequilla o margarina, 1 cucharadita de azúcar, ½ cucharadita de sal ◇
1 yema de huevo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

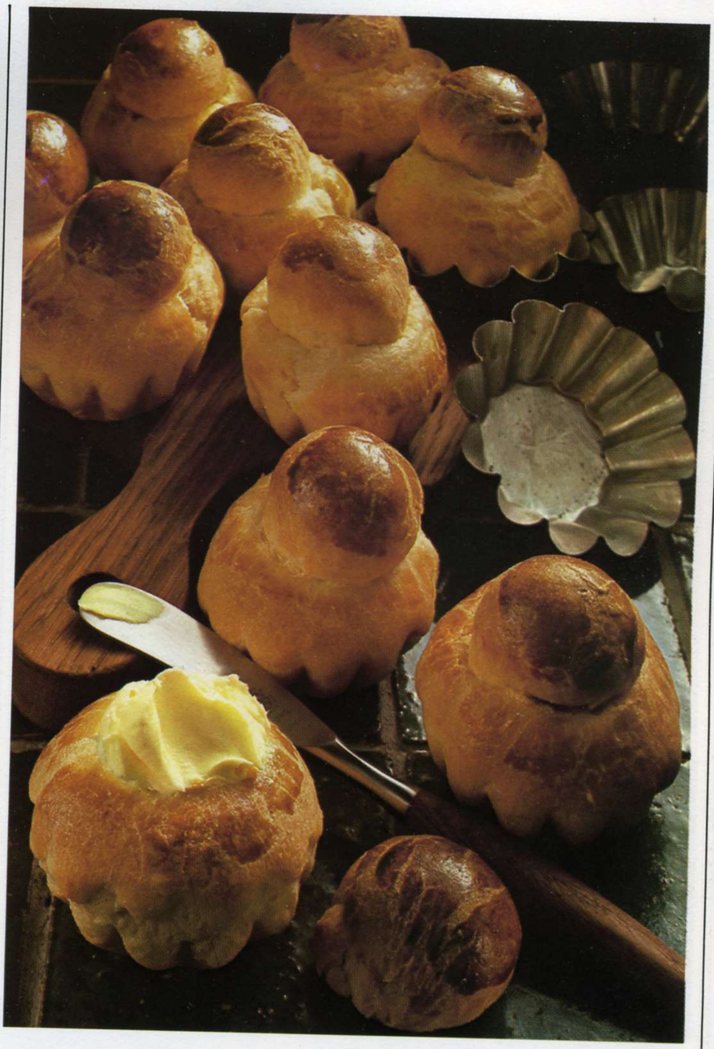
Engrasar una bandeja de horno con mantequilla o margarina. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla con la leche templada. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada con un poco de harina y tapada 15 minutos.
Derretir la mantequilla o margarina, mezclarla con el azúcar y la sal y trabajar junto con el resto de la harina y la masa previa hasta conseguir una masa fermentada seca y consistente. Dejar fermentar otros 15 minutos.
Dividir la masa en trozos de 50 g y formar bolas con ellos. Extender las bolas hasta obtener óvalos de 15 cm de largo. Apretar bien un extremo del óvalo contra la superficie de la mesa. Desde el otro extremo enrollar el óvalo con las dos manos. Apretar un poco los extremos para que formen una punta delgada. Arquear un poco estas tiras más gruesas por el centro, colocarlas sobre la bandeja del horno y pintarlas con yema batida. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 230°. Cocer los cuernecillos 10-15 minutos en la altura media del horno. Servir recién sacados del horno.

Trenzas de adormidera

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, ¼ l de agua templada, 1 cucharadita de sal ◇
½ taza de semillas de adormidera
Para la bandeja del horno: margarina

Untar una bandeja de horno con margarina.
Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con el agua. Dejar fermentar esta masa previa espolvoreada con un poco de harina y tapada 15 minutos en un lugar caliente.
Echar la sal por el borde de la harina y trabajar la masa previa con el resto de la harina hasta obtener una masa seca y hueca. Si la masa está demasiado consistente, se agrega un poco de agua templada. Dejar fermentar otros 15 minutos.
Dividir la masa en trozos de 50 g. Formar con cada trozo tres tiras de 15 cm de largo y hacer con ellas trenzas. Pintar éstas con un poco de agua y volcarlas en las semillas de adormidera. Colocar las trenzas sobre la chapa de horno y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 230° y cocer las trenzas 10-20 minutos en la altura media del horno. Servir recién sacadas del horno a ser posible.

Panecillos, lazos y cuernecillos



Croissants

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 huevo, 1 cucharadita de sal ◇
200 g de mantequilla, 50 g de harina ◇
1 yema de huevo

Con la harina y todos los ingredientes comprendidos hasta la sal preparar una masa fermentada según la receta de la página 11 y dejarla fermentar 15 minutos. Mezclar la mantequilla con la harina y formar con esta masa una placa de 15 × 15 cm. Extender la masa fermentada de forma que se obtenga una placa de 20 × 35 cm, colocar encima la placa de mantequilla, doblar por encima los lados de la masa fermentada y apretarlos bien. Extender la masa fermentada de modo que forme una placa de 30 × 40 cm. A partir del lado más corto doblar dos veces la masa para que se formen tres capas y colocar durante 15 minutos en el frigorífico. Repetir otras dos veces este proceso, dejando siempre entremedias la masa 15 minutos en el frigorífico. Calentar el horno a 230°. Formar con la masa para croissants una placa de 40 × 25 cm, cortar triángulos con dos lados de 25 cm y uno de 10 cm y formar cuernecillos enrollando a partir del lado más corto. Colocar sobre una bandeja de horno dejando suficiente espacio entre un croissant y otro. Batir la yema con un poco de agua, pintar con ella los bollos y cocer 15-20 minutos en la altura media del horno.

Brioches de París

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 3 cucharadas de leche templada, 1 cucharadita de azúcar, 200 g de mantequilla, 4 huevos, 1/2 cucharadita de sal ◇
1 yema de huevo
Para los moldes: mantequilla

Untar con mantequilla 30 moldes pequeños de tartaleta o de aluminio. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con la leche, el azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos la masa previa tapada. Derretir la mantequilla. Incorporar a la harina la mantequilla líquida pero no caliente, los huevos y la sal, agregarlo a la masa previa y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar la masa 15 minutos, formar con ella una tira alargada y cortarla en 30 trozos iguales. Cortar una cuarta parte de cada trozo de masa y con las manos enharinadas formar una bola grande y otra pequeña. Colocar las bolas grandes en los moldes, hacer un hoyo en el centro y pintarlas con yema batida. Colocar encima las bolas pequeñas y pintar todo el brioche con yema. Dejar fermentar 10 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer 15-20 minutos en la altura media del horno. Sacar los brioches del horno, desmoldarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Trenzas de azafrán

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 50 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 1 paquetito de azafrán, 2 cucharadas de leche, 120 g de margarina, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal, la corteza de 1/2 limón rallada ◇
1 taza de azúcar
Para freír: 1 kg de grasa vegetal

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y amasarla con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos. Desleír el azafrán en la leche. Derretir la margarina, agregarla a la masa previa junto con los huevos, el resto del azúcar, la sal, la corteza de limón y el azafrán y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos. Dividir la masa en trozos de 25 g y formar con ellos tiras de 20 cm de largo. Hacer las puntas más delgadas. Hacer una trenza con cada dos tiras y apretar bien las puntas (véase pág. 43). Dejar fermentar las trenzas 15 minutos. Calentar la grasa vegetal a 175°.

Freír las trenzas 5 minutos de dos en dos, hasta que estén doradas. Darles la vuelta con una espumadera. Dejarlas escurrir y volcarlas sobre el azúcar cuando estén calientes todavía.

Nudos de azúcar del clown

125 g de margarina, 125 g de azúcar, un pellizco de sal, 3 huevos, 1 copita de licor de ron (2 cl), 450 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo ◇
100 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo
Para freír: 1 kg de grasa vegetal

Batir la margarina con el azúcar, la sal y los huevos hasta obtener una masa espumosa. Agregar el ron. Tamizar la harina con la levadura por encima de la masa y trabajar todo junto. Amasar bien y dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 30 minutos en el frigorífico.

Calentar la grasa vegetal a 175°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de formar que tenga 5 mm de espesor y cortar en tiras de 20 × 2 cm. Hacer un nudo flojo con cada tira. Introducir los nudos de cuatro en cuatro en el aceite y freírlos 5 minutos, hasta que estén dorados. Darles la vuelta con una espumadera. Dejar escurrir los nudos ya fritos sobre papel absorbente. Mezclar el azúcar con la vainilla en polvo y pasar por esta mezcla los nudos todavía calientes.

Rosquillas de miel tunecinas

3 huevos, 4 cucharadas de aceite, 4 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de corteza de naranja rallada, 50 g de azúcar, 300 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo ◇
½ l de agua fría, 2 cucharadas de zumo de limón, 450 g de azúcar, ½ taza de miel
Para freír: 1 kg de grasa vegetal

Batir los huevos con el aceite, el zumo de naranja, 1 cucharadita de ralladura de naranja y el azúcar hasta obtener una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura e incorporarla a cucharadas. Amasar bien y dejar reposar 45 minutos. Cocer el agua con el zumo de limón y el azúcar, dejar hervir 5 minutos sin dejar de remover, hasta que el azúcar se haya disuelto totalmente. Agregar la miel y el resto de la ralladura de naranja y cocer otros 5 minutos a fuego lento. Colocar en un sitio caliente. Calentar el aceite a 175°. Dividir la masa en doce partes. Con las manos enharinadas, hacer una tira con cada parte y formar un redondel aplastado de 8 cm de diámetro. Hacer en el centro un agujero de 4 cm de diámetro. Freír las rosquillas de tres en tres durante 5 minutos hasta que estén doradas. Darles la vuelta con una espumadera. Dejar escurrir en papel absorbente, pinchar las rosquillas con un tenedor cuando estén calientes todavía e introducirlas en el jarabe caliente. Servir inmediatamente.

Rosas de jalea

150 g de margarina, 100 g de azúcar, 2 huevos, 50 g de almendras peladas y picadas, 1 cucharadita de canela molida, ⅛ de l de nata agria, 500 g de harina ◇
1 clara de huevo, ½ taza de azúcar en polvo, 200 g de jalea de grosellas
Para freír: 1 kg de grasa vegetal

Batir la margarina con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Añadir las almendras, la canela, la nata y una parte de la harina tamizada. Incorporar el resto de la harina y dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 1 hora en el frigorífico. Calentar la grasa vegetal a 175°. Extender la masa quebrada de forma que tenga 2-3 mm de espesor y cortar pastas de 6 cm de diámetro. Pintar el centro de cada pasta con clara batida y colocarlas de tres en tres una encima de otra. Hacer un pequeño hoyo en el centro con una cuchara. Hacer cinco cortes de forma radiada (véase pág. 24). Introducir 2-3 rosas cada vez en el aceite caliente y freírlas 4-5 minutos, hasta que estén doradas. Darles la vuelta. Sacar del aceite las rosas ya fritas, dejarlas escurrir sobre papel absorbente y tamizar azúcar en polvo por encima. Rellenar el centro de cada rosa con jalea de grosellas.

Strudel de ciruelas

1 cucharada de manteca de cerdo, ½ taza de agua templada, 1 huevo, un pellizco de sal, 250 g de harina ◇
1 kg de ciruelas, 140 g de mantequilla, 100 g de pan rallado, 5 cucharadas de azúcar, ½ taza de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar una bandeja de horno con mantequilla o margarina. Derretir la manteca de cerdo y batirla con el agua, el huevo y la sal. Agregar poco a poco la harina tamizada y trabajar todos los ingredientes hasta conseguir una masa lisa. Formar una bola con la masa y dejarla reposar una hora en una fuente tapada. Lavar las ciruelas, deshuesarlas y partirlas en cuatro partes. Extender la masa de strudel sobre un paño grande enharinado; la masa debe quedar lo más delgada posible. Con el dorso de la mano extender la masa desde el centro hacia todos los lados hasta que esté muy fina. Si la masa se agrieta al realizar esta operación, debe unirse inmediatamente. Reservar la masa sobre el paño. Calentar el horno a 200°. Derretir la matequilla, reservar dos cucharadas, mezclar el resto con el pan rallado y pintar dos terceras partes de la masa con la mezcla de mantequilla y pan rallado. Distribuir regularmente las ciruelas por encima y espolvorear con el azúcar. Pintar con un poco de mantequilla la parte de masa sin cubrir y enrollar el strudel levantando el paño por el lado cubierto por el relleno. Colocar el strudel sobre la bandeja del horno, pintarlo con el resto de la mantequilla y cocerlo 40 minutos a altura media del horno. Tamizar el azúcar en polvo por encima y servir caliente.

Strudel de nueces y masa de hojaldre

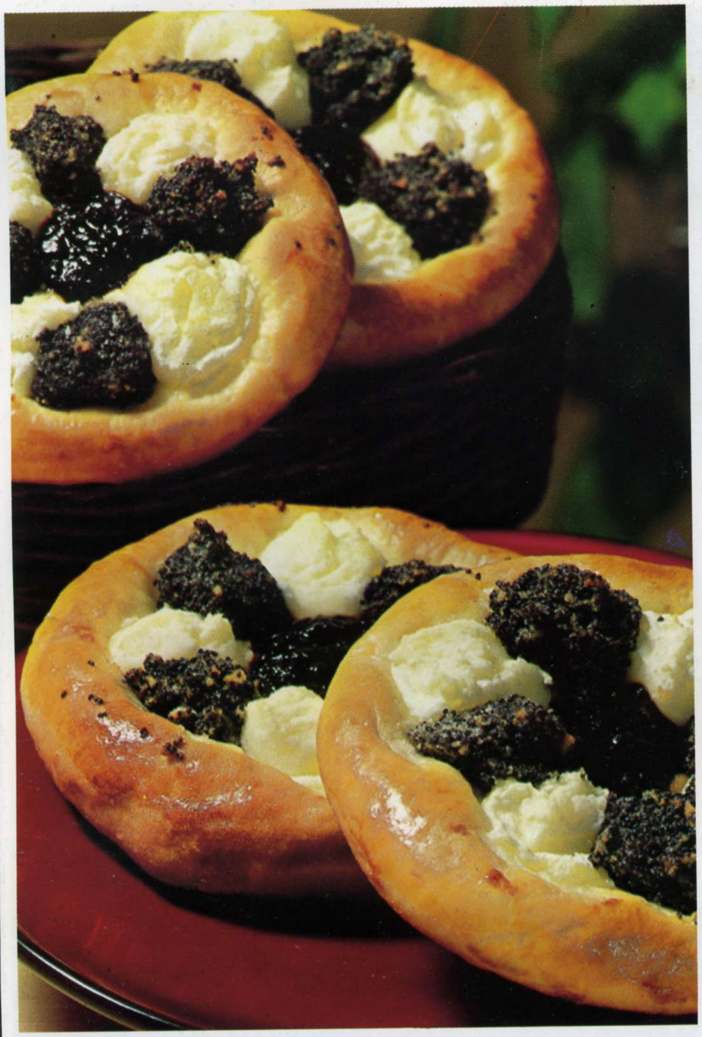
600 g de masa de hojaldre congelada ◇
2 yemas de huevo, 80 g de azúcar, 50 g de mantequilla, 200 g de nueces picadas, 100 g de migas de bizcocho, 1/2 cucharadita de canela molida, la corteza de 1/2 limón rallada, 1 copita de licor de ron (2 cl), 50 g de pasas, 3-4 cucharadas de leche ◇
1 yema de huevo

Descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente.
Para preparar el relleno, batir las yemas con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Derretir la mantequilla, mezclarla con las nueces, las migas de bizcocho, la canela, la corteza de limón, el ron y las pasas, agregar todo a la masa de yema y azúcar y añadir la leche necesaria para que se forme un relleno consistente.
Superponer nueve planchas de masa de hojaldre y formar una placa de 35 × 40 cm. Distribuir el relleno en el centro de la masa. Pintar los bordes de la masa con yema batida y doblarlos por encima del relleno. Extender el resto de la masa de hojaldre, cortar tiras con la rueda de cortar masa, pintarlas con yema y colocarlas sobre el strudel. Apretar bien las tiras de masa. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría, colocar en ella el strudel y dejarlo reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220° y cocer el strudel 45 minutos a altura media del horno.

Beignets de manzana

75 g de azúcar, 3/4 de cucharadita de canela molida, 4 manzanas grandes, 1 1/2 copitas de licor de ron (3 cl) ◇
125 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura en polvo, un pellizco de sal, 2 yemas de huevo, 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva, 3/4 de taza de cerveza rubia, 2 claras de huevo ◇
1 taza de azúcar mezclada con 1/2 cucharadita de canela molida
Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Mezclar el azúcar con la canela. Pelar las manzanas, retirar el corazón con el aparato adecuado y cortarlas en ruedas de 8 mm de grosor aproximadamente. Espolvorear las ruedas de manzana con el azúcar con canela, regar con el ron y dejar reposar tapado 30 minutos. Durante este tiempo, mojar las manzanas con el jugo que van soltando. Tamizar la harina con la levadura y trabajarla junto con la sal, las yemas y el aceite. Agregar la cerveza poco a poco. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba. Calentar el aceite a 180°. Introducir una a una las manzanas en la masa y freírlas 8-10 minutos en el aceite caliente, hasta que estén doradas. Darles la vuelta con una espumadera y dejarlas escurrir sobre papel absorbente. Espolvorear los beignets de manzana de azúcar con canela cuando estén calientes todavía y servirlos inmediatamente.



Pasteles de Bohemia

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 100 g de mantequilla, 80 o de azúcar, 2 huevos, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallada ◇
500 g de requesón, 50 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de fécula, 1 cucharada de ron, 2 yemas de huevo ◇
250 g de semillas de adormidera molidas, 80 g de azúcar, 1 cucharada de pan rallado, ¼ l de leche ◇
1 yema de huevo, 250 g de mermelada de ciruela
Para la bandeja del horno: mantequilla

Preparar una masa fermentada con los ingredientes comprendidos desde la harina a la corteza de limón rallada según la receta de la página 11. Mezclar el requesón con la mantequilla, el azúcar, las yemas, la fécula y el ron. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa de requesón de abajo arriba. Mezclar las semillas de adormidera con el azúcar, el pan rallado y la leche, hervir y dejar enfriar. Dividir la masa fermentada en trozos de 50 g, formar con cada uno de ellos un redondel con un borde y pintar éste con yema batida. Colocar en cada pan cuatro montoncitos de la masa de requesón, cuatro de la masa de adormidera y en el centro uno de mermelada. Dejar fermentar 10 minutos. Calentar el horno a 200° y cocer los pasteles 20-25 minutos a altura media.

Pasteles de nata de Transilvania

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 80 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 80 g de margarina, 1 huevo, un pellizco de sal ◇
½ l de nata líquida, 5 yemas de huevo, 75 g de azúcar, 1 cucharada colmada de sémola, 5 claras de huevo, 100 g de pasas
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y amasarla junto con un poco de azúcar, harina y la leche. Dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Trabajar el resto del azúcar, la margarina derretida, el huevo y la sal con la masa previa y el resto de la harina hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Extender la masa y cubrir con ella la bandeja del horno. Cerrar el borde abierto de la bandeja con papel de aluminio doble. Batir la nata con las yemas, el azúcar y la sémola. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa de nata junto con las pasas. Distribuir la masa de nata sobre la masa fermentada y cocer 35-40 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar un poco el pastel y cortarlo en trozos.

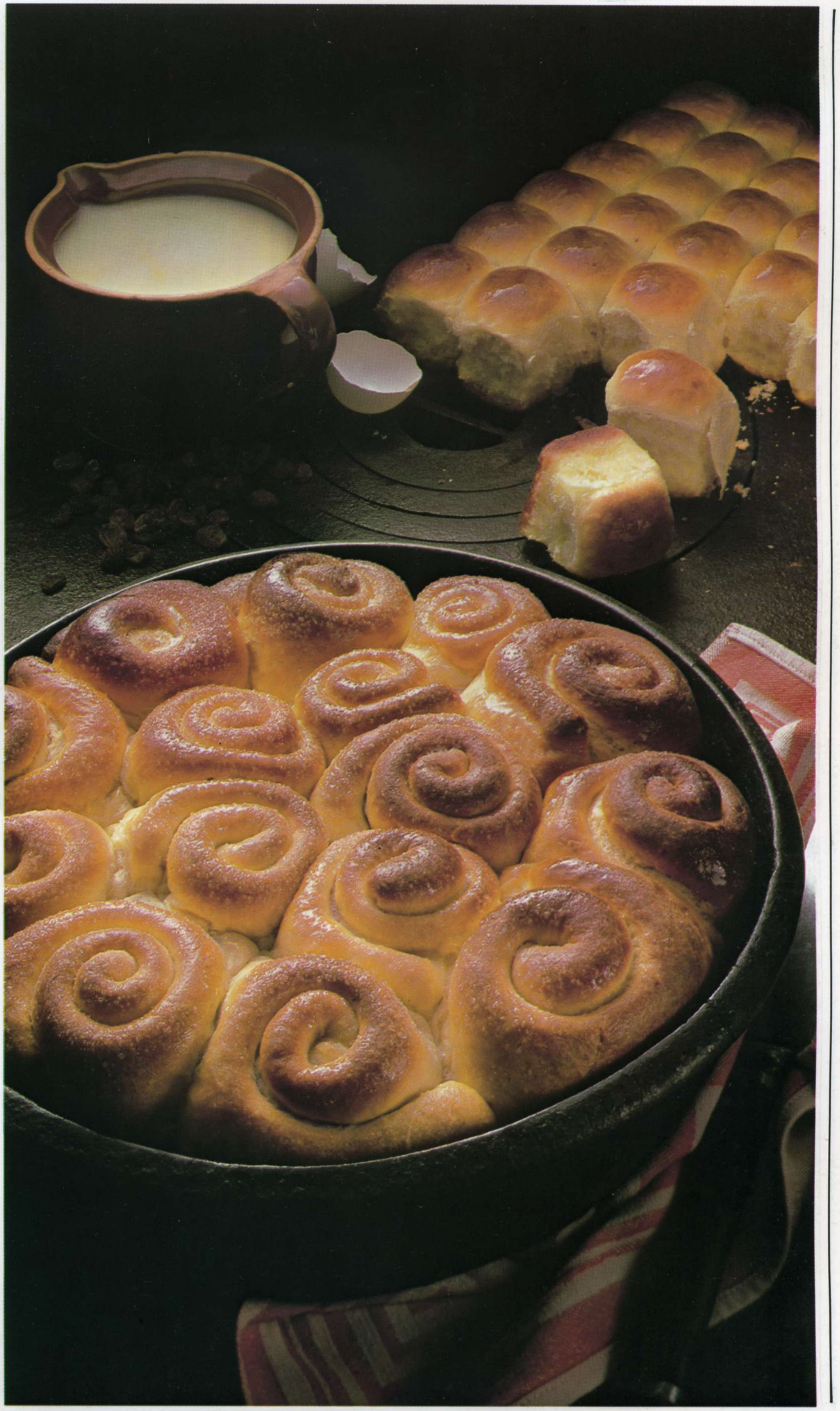
Bollitos enrollados

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 50 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 40 g de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, la corteza de 1/2 limón rallada, 6 cucharadas de mantequilla líquida, 8 cucharadas de azúcar moreno, 75 g de pasas, 150 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos. Derretir la mantequilla, trabajar el resto del azúcar, los huevos, la sal y la corteza de limón con la masa previa y dejar fermentar 15 minutos. Dividir la masa en trozos de 50 g, hacer tiras de 20 cm de largo y 8 cm de ancho, pintarlas con la mantequilla líquida, echar encima el azúcar moreno y las pasas, doblarlas a lo largo y enrollarlas por el lado estrecho. Derretir la mantequilla, echar 4 cucharadas en un molde desmontable. Colocar en el molde los bollitos con la parte doblada hacia abajo. Dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 190°. Echar sobre los bollos el resto de la mantequilla y el azúcar y cocerlos 25-30 minutos a altura media del horno. Servir calientes.

Bollitos cuadrados

Se preparan con la misma masa pero sin pasas ni azúcar moreno. Colocar en la mantequilla en el molde desmontable trozos de masa de 50 g y cocerlos 25-30 minutos a 190°. Servir calientes con vainilla.



Barquillos de suero de mantequilla

125 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 2 cucharadas de vainilla en polvo, un pellizco de sal, 4 huevos, 250 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 1/8-1/4 l de suero de mantequilla
Para el barquillero: aceite

Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla, la sal y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura y añadir poco a poco a cucharadas a la masa alternando con el suero. Incorporar el suero necesario para que se forme una masa fluida. Untar el barquillero con aceite y calentarlo. Echar cada vez una cucharada de masa en el barquillero caliente y cocer los barquillos 4-6 minutos. Con los ingredientes indicados se obtienen unos doce barquillos.

Nuestro consejo
Los barquillos resultan más sabrosos recién sacados del barquillero, pero ya algo fríos. Se puede poner sobre cada barquillo una cucharada colmada de nata montada helada.

Barquillos de levadura

375 g de harina, 25 g de levadura, 50 g de azúcar, 1/2 l de leche templada, 4 huevos, 125 g de mantequilla, un pellizco de sal, la corteza de 1/2 limón rallada ◇
3/8 de l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 1/2 taza de azúcar en polvo
Para el barquillero: aceite

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con 1 cucharadita de azúcar, 1/8 de l de leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos.
Incorporar el resto del azúcar, el resto de la leche, los huevos, la mantequilla derretida, la sal y la corteza de limón a la masa previa y trabajar todo junto con el resto de la harina hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar otros 25 minutos. Calentar el barquillero y untar el interior con aceite. Poner tres cucharadas de masa para cada barquillo y cocerlo hasta que esté dorado. Tarda 5-7 minutos, según la temperatura del barquillero.
Dividir los barquillos en tres partes y dejar que se enfríen sobre una rejilla. Montar la nata con el azúcar e introducirla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Echar nata sobre un barquillo y poner otro barquillo encima. Tamizar azúcar en polvo sobre los barquillos rellenos.

Lazos con mermelada

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
300 o de harina, 1 yema de huevo, 100 g de azúcar, 200 g de mantequilla ◇
1 yema de huevo
½ taza de mermelada de albaricoque

Descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente.
Trabajar la harina tamizada con la yema, el azúcar y la mantequilla y obtener una masa quebrada. Dejarla reposar envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.
Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada. Con la masa quebrada formar una plancha de 50 × 55 cm. Pintar esta masa con la segunda yema, colocar encima la de hojaldre y apretar un poco. Cortar tiras de 1 ½ cm de ancho, enrollarlas formando una espiral de modo que la masa de hojaldre quede para fuera y hacer lazos. Apretar las puntas. Colocar los lazos sobre una bandeja de horno y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer los lazos 15 minutos a altura media. Calentar la mermelada y pintar con ella los lazos.

Nuestro consejo
Los lazos resultan muy adecuados para congelar, pero en tal caso no deben estar bañados. Se empaquetan todavía calientes y se congelan.

Tortillas de nata

4 claras de huevo, 60 g de azúcar, 5 yemas de huevo, 40 g de fécula, 45 g de harina, un pellizco de sal, 40 g de mantequilla derretida templada ◇
⅜ de l de nata líquida, 500 g de bayas según la temporada: frambuesas, fresas o grosellas, ½ taza de azúcar en polvo
Para la bandeja de horno: papel barba

Forrar con papel barba una o dos bandejas de horno. Pintar encima con un lápiz 12 círculos de 13 cm de diámetro. Calentar el horno a 220°. Batir a punto de nieve las claras con la mitad del azúcar. Batir las yemas con el resto del azúcar hasta que estén espumosas. Tamizar la fécula con la harina e incorporar junto con la sal y la mantequilla a la masa de las yemas. Por último, incorporar de abajo arriba las claras a punto de nieve. Introducir la masa de bizcocho en una manga pastelera y cubrir con ella los círculos del papel. Alisar la superficie y cocer 10 minutos en la altura media del horno. Volcar las tortillas ya hechas sobre un paño o una superficie lisa, humedecer el papel con agua fría y retirarlo. Doblar las tortillas por la mitad y dejar que se enfríen. Montar la nata, rellenar con ella las tortillas y colocar algunas frutas. Volver a cerrar las tortillas y espolvorear azúcar en polvo tamizada por encima.

Pastel de Silesia

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, 2 tazas de leche templada, 50 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal ◇
200 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 3 huevos, 1 kg de requesón, 40 g de fécula, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
350 g de harina, 200 g de azúcar, una punta de cuchillo de sal y otra de canela molida, 200 g de mantequilla
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla junto con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos la masa previa tapada. Derretir la mantequilla, incorporarla junto con el azúcar, el huevo y la sal a la masa previa y trabajar todo junto con el resto de la harina hasta obtener una masa consistente. Dejar fermentar otros 15 minutos. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté espumosa, agregar los huevos, el requesón, la fécula, la sal y la corteza de limón y amasar todo bien. Extender la masa fermentada de modo que cubra la bandeja del horno y distribuir por encima el relleno de requesón. Mezclar la harina con el azúcar, la sal y la canela. Derretir la mantequilla y añadirla gota a gota sin dejar de remover. Trabajar la masa con las manos de forma que quede grumosa y distribuirla por encima del relleno de requesón. Dejar fermentar todo otros 15 minutos. Calentar el horno a 210°. Cocer el pastel 20-25 minutos a altura media del horno.

Pastel de mantequilla campesino

1 kg de harina, 80 g de levadura prensada, ½ l de leche templada, 430 g de azúcar, 450 g de mantequilla, un pellizco de sal, 2 huevos ◇
1-2 cucharadas de canela molida, ½ taza de agua azucarada
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar dos bandejas de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de leche, un poco de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos la masa tapada. Derretir 200 g de mantequilla, colocar el resto en el frigorífico. Incorporar a la masa previa 125 g de azúcar, la sal, los huevos, la mantequilla derretida y el resto de la leche y trabajar todo junto con el resto de la harina hasta obtener una masa fermentada. Dejar fermentar 15 minutos. Mezclar el resto del azúcar con la canela. Extender la masa fermentada de forma que tenga 1 cm de espesor, colocarla sobre la bandeja del horno y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 190°. Hacer pequeños hoyos en la masa y colocar en ellos la mantequilla fría en trocitos. Espolvorear la mantequilla con una capa de azúcar y canela. Cocer el pastel 25 minutos a altura media del horno. Salpicar con el agua azucarada el pastel todavía caliente. Dejar enfriar y cortar en tiras finas.

Pasteles cubiertos de almendra

500 g de harina, 20 g de levadura prensada, 200 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 2 huevos, 150 g de mantequilla, un pellizco de sal ◇
1 bolsita de vainilla en polvo, 200 g de almendras picadas en barritas ◇
⅛ de l de nata líquida, puding de 1 bolsita de polvos para puding de vainilla
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de azúcar, leche y harina. Dejar fermentar 15 minutos. Incorporar a la masa previa los huevos, 50 g de azúcar, 50 g de mantequilla, el resto de la leche y la sal y trabajar todo junto con el resto de la harina. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°.
Mezclar el resto del azúcar con el resto de la mantequilla, la vainilla y las almendras y calentar a fuego lento sin dejar de remover hasta que el azúcar se haga caramelo. Agregar 1-2 cucharadas de leche y dejar enfriar. Extender la masa, colocarla sobre la bandeja del horno y cubrirla con la masa de almendra. Cocer 30 minutos a altura media del horno. Montar la nata y mezclarla con el puding de vainilla. Cortar el pastel ya frío en rectángulos, cortar éstos horizontalmente por la mitad, cubrir una parte con la crema y colocar la otra parte encima.

Pastel manchado

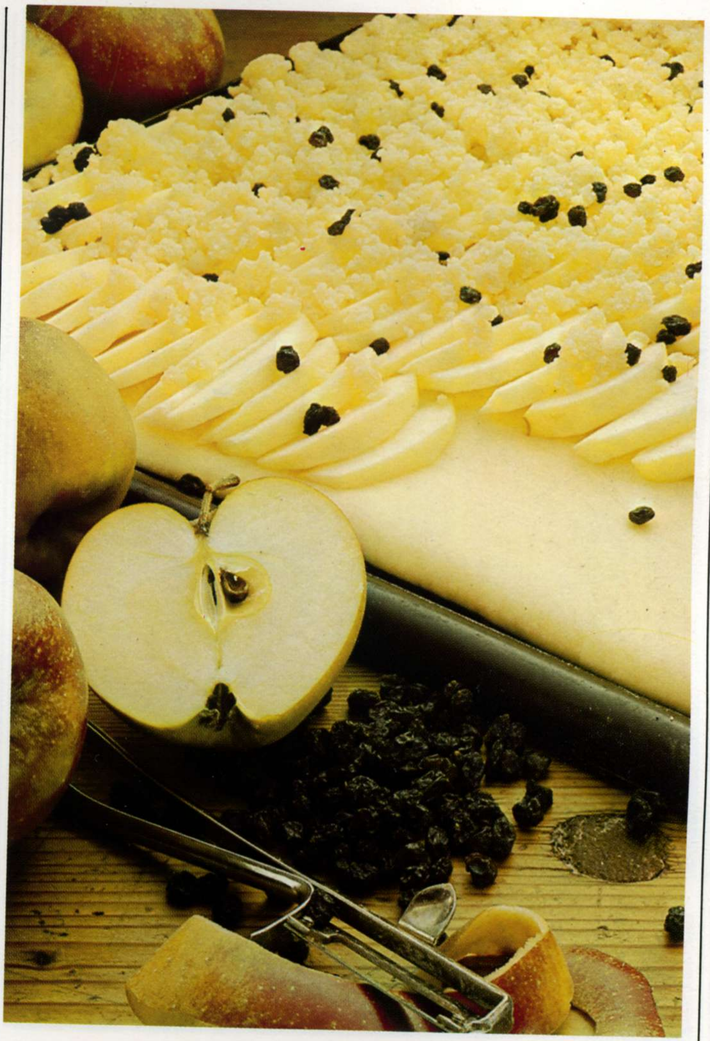
¼ l de leche, 20 g de margarina, la corteza rallada de ¼ de limón, 30 g de sémola, 100 g de semillas de adormidera molidas, 50 g de azúcar, 1 huevo, 1 cucharada de ron, ¼ cucharadita de canela, 250 g de requesón, 4 cucharadas de leche, 1 yema de huevo, 80 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1 clara de huevo ◇
250 g de mermelada de cerezas, 1 cucharada de ron ◇
175 g de harina, 100 g de azúcar, ½ bolsita de vainilla en polvo, 100 g de mantequilla
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar una bandeja de horno. Preparar una masa fermentada como se indica en la receta siguiente y colocarla sobre la bandeja del horno. Hervir la leche, la margarina, la corteza de limón y la sémola y dejar reposar 5 minutos. Mezclar la masa de sémola con la adormidera, el azúcar, el huevo, el ron y la canela. Mezclar el requesón con la leche, la yema, el azúcar y la vainilla. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba. Mezclar la mermelada con el ron. Mezclar la harina con el azúcar y la vainilla, agregar la mantequilla derretida y formar con los dedos una masa grumosa. Distribuir sobre la masa fermentada «manchones» de masa de adormidera, de requesón y de mermelada. Echar por encima la masa grumosa y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 225° y cocer el pastel 20 minutos a altura media.

Pastel de huevo

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 80 g de azúcar, ¼ l de leche templada. 80 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal ◇
500 g de requesón, 125 g de azúcar, 1 huevo, la corteza de 1 limón rallada, 50 g de pasas ◇
150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 1 cucharada de harina, 4 huevos, 100 g de almendras en láminas
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajar con un poco de azúcar, harina y la leche. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos. Incorporar a la masa previa el resto del azúcar, derretir la margarina, el huevo y la sal y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar 45 minutos. Calentar el horno a 220°. Batir el requesón con el azúcar, los huevos y la corteza de limón y obtener una masa espumosa. Extender la masa fermentada, forrar con ella la bandeja del horno y cerrar el lado abierto con papel de aluminio doblado. Extender el requesón sobre la masa y echar por encima las pasas. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté espumosa, agregar la harina y los huevos uno a uno. Extender la masa de huevos y mantequilla sobre el requesón y esparcir por encima las almendras. Cocer 25-30 minutos a altura media del horno. Cortarlo en trozos cuando esté ya algo frío.



Pastel campesino de ciruelas

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 80 g de mantequilla, 2 huevos, 50 g de azúcar, 1/2 cucharadita de sal ◇
1 1/2 kg de ciruelas, 50 g de azúcar gruesa, 1/2 cucharadita de canela molida
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajarla con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos.

Derretir la mantequilla sin calentarla mucho, incorporarla a la masa previa junto con los huevos, el azúcar y la sal y trabajar todo junto con el resto de la harina hasta obtener una masa seca. Dejar fermentar 15 minutos.

Lavar las ciruelas, deshuesarlas y cortarlas dos veces a lo largo. Extender la masa de modo que tenga el mismo tamaño que la bandeja del horno, colocarla encima de ésta y pincharla varias veces con un tenedor. Colocar las ciruelas sobre la masa fermentada unas junto a otras y en líneas —cada línea debe tapar la mitad de la línea anterior— y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 200º. Cocer el pastel 20-30 minutos a altura media del horno y espolvorearlo con el azúcar gruesa y la canela cuando esté caliente todavía.

Pastel de manzanas con pasas

250 g de harina, 15 g de levadura prensada, 25 g de azúcar, 1/8 de l de leche templada, 30 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, 1 cucharadita de corteza de limón rallada ◇
1 kg de manzanas ◇
350 g de harina, 200 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 200 g de mantequilla, 100 g de pasas de Corinto
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar ligeramente una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de azúcar, harina y la leche. Dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Trabajar la masa previa con el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la corteza de limón hasta que haga burbujas y dejarla fermentar otros 15 minutos. Pelar las manzanas, partirlas en cuatro trozos, retirar el corazón y cortarlas en gajos. Extender la masa y forrar con ella la bandeja de horno. Colocar las manzanas sobre la masa unas junto a otras. Calentar el horno a 210º. Tamizar la harina en una fuente, trabajarla con el azúcar, la vainilla y la mantequilla derretida hasta obtener una masa grumosa, extenderla sobre las manzanas y distribuir por encima las pasas.

Cocer 25-30 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar un poco, cortar luego en trozos.

Pan de Navidad de avellanas

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 70 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 100 g de margarina, 2 huevos, ½ cucharadita de sal, la corteza rallada de ½ limón ◇
100 g de masa de mazapán cruda, 100 g de azúcar moreno, 100 g de avellanas picadas, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de ron, ½ cucharadita de canela molida ◇
1 yema de huevo, 120 g de azúcar en polvo, 1-2 cucharadas de zumo de limón, 50 g de crocante picado
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar una bandeja de horno. Preparar una masa fermentada (según la receta de la página 11) con los ingredientes comprendidos desde la harina a la corteza de limón rallada. Mezclar el mazapán con el azúcar moreno, las avellanas, las claras, el ron y la canela. Extender la masa de forma que tenga un tamaño de 45 × 45 cm, echar encima el relleno dejando libre los bordes. Enrollar la masa. Pintar el borde y las puntas con yema batida y apretarlos bien. Colocar el pan sobre la bandeja del horno, dar un corte cada 2 ½ cm y pintar con yema batida. Dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer 30 minutos en la parte baja del horno. Hacer un baño con el azúcar en polvo tamizada y el zumo de limón, pintar con él el pan y espolvorear con el crocante.

Trenza de Bohemia

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 100 g de margarina, un pellizco de sal, 50 g de pasas ◇
1 yema de huevo, 2 cucharadas de azúcar gruesa
Para la bandeja del horno: margarina

Untar una bandeja de horno con margarina.
Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos. Derretir la margarina, incorporarla a la masa previa junto con el resto del azúcar y la sal y trabajar todo junto con el resto de la harina hasta obtener una masa fermentada. Agregar las pasas y dejar fermentar la masa otros 15 minutos. Dividir la masa en dos partes iguales. Con una mitad hacer tres tiras de 35 cm y formar una trenza. Colocarla sobre la bandeja del horno. Hacer una trenza pequeña con dos terceras partes de la segunda mitad de masa. Con el resto de la masa hacer dos tiras y enrollarlas en espiral. Pintar la trenza grande con yema batida, colocar encima la trenza pequeña y sobre ésta la espiral. Pintar con yema y espolvorear todo con azúcar gruesa. Dejar fermentar la trenza otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer la trenza 25-30 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Los mejores pasteles de diario

Pastel de arroz Baronesa

150 g de masa de hojaldre congelada ◇
250 g de arroz, 1 l de leche, ½ l de nata líquida, un pellizco de sal, 2 bolsitas de vainilla en polvo ◇
500 g de garbanzos secos ◇
9 yemas, ½ taza de migas de biscote, 3 cucharadas de corteza de limón confitada, 3 cucharadas de corteza de naranja confitada, 100 g de cerezas rojas confitadas, 100 g de cerezas amarillas confitadas (las frutas confitadas, picadas muy finas), 50 g de almendras peladas y picadas, 50 g de pasas de Corinto, 3 cucharadas de azúcar

Descongelar la masa de hojaldre. Cocer el arroz con la leche, la nata, la sal y la vainilla 30 minutos a fuego lento y dejarlo enfriar. Extender la masa de hojaldre de forma que quede muy fina. Forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable, pinchar varias veces el fondo y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 180º. Cocer la masa con los garbanzos 10 minutos a altura media del horno. Retirar los garbanzos. Mezclar el arroz con 4 yemas, las migas de biscote y las cortezas de limón y de naranja confitadas y extender la mitad de esta mezcla sobre la masa ya cocida. Mezclar las cerezas muy picadas, las almendras y las pasas de Corinto con el resto del arroz y extender sobre la primera capa de arroz. Batir las 5 yemas restantes con el azúcar, echarlas sobre el pastel y cocer éste 15 minutos a 200º.

Pastel Tía Dora

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, ¼ l de leche templada ◇
200 g de pasas, 1 ½ copita de licor de ron (3 cl), 350 g de margarina ◇
125 g de azúcar, 60 g de almendras picadas, 2 cucharaditas de canela molida, 40 g de corteza de limón confitada picada, 40 g de corteza de naranja confitada picada, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de mermelada de albaricoques
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable. Tamizar la harina en una fuente. Trabajar en ella la levadura desmenuzada con un poco de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar 15 minutos. Regar las pasas con el ron. Derretir 100 g de margarina e incorporarla a la masa previa. Dejar fermentar 15 minutos y extender la masa de forma que tenga 3 mm de espesor. Derretir el resto de la margarina, pintar con ella la masa y echar por encima el azúcar, las almendras y la canela. Distribuir encima las pasas y las cortezas de limón y de naranja confitadas. Cortar la masa en tiras de 5 cm de ancho. Enrollar algunas tiras y colocarlas en el centro del molde. Poner el resto de las tiras alrededor de ellas hasta que esté lleno todo el molde. Dejar fermentar el pastel 15 minutos, pintarlo luego con yema batida. Calentar el horno a 200-225º y cocer el pastel 35 minutos a altura media del horno. Pintar el pastel con la mermelada batida cuando ya esté algo frío.

Pastel de miel árabe

75 g de margarina, 3 huevos, 125 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 3 cucharadas de nata líquida, 150 g de harina, ½ bolsita de levadura en polvo ◇
100 g de margarina, 80 g de azúcar, 80 g de miel, 2 cucharadas de nata líquida, 150 g de almendras en láminas, ½ cucharadita de canela molida, la corteza de ½ naranja rallada
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde desmontable de 28 cm de diámetro. Calentar el horno a 175-200°.
Derretir la margarina. Batir los huevos con el azúcar y la vainilla hasta obtener una masa espumosa. Incorporar la margarina algo enfriada y la nata. Tamizar por encima la harina con la levadura e incorporarla de abajo arriba. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 10-12 minutos a la altura media del horno.
Derretir la mantequilla en una cacerola, agregar el azúcar, la miel, la nata, las almendras, la canela y la corteza de naranja y dar un hervor sin dejar de remover. Sacar el pastel del horno, extender encima el relleno y cocer otros 12-15 minutos.
Desmoldar el pastel y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Corona de plátano

125 g de margarina, 150 g de azúcar, un pellizco de sal, 5 yemas de huevo, 15 g de jengibres confitados picados, 75 g de coco rallado, la corteza de 1 limón rallada, 400 g de plátanos duros con cáscara, 4 cucharadas de zumo de limón, 1 copita de licor de ron (2 cl), 250 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 5 claras de huevo ◇
200 g de azúcar en polvo, 4 cucharadas de zumo de limón
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde de corona. Calentar el horno a 175°. Batir la margarina con el azúcar y la sal hasta que esté espumosa. Incorporar las yemas una a una, el jengibre, el coco y la corteza de limón. Pelar los plátanos, picarlos, regarlos con el zumo de limón y el ron e incorporarlos de abajo arriba a la masa. Tamizar por encima la harina con la levadura y amasar. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocer 70-80 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla.
Batir el azúcar en polvo tamizada con el zumo de limón y cubrir el pastel con este baño.

Los mejores pasteles de diario

Pastel de canela con almendras

250 g de harina, 125 g de margarina, 75 g de azúcar, un pellizco de sal ◇
500 g de garbanzos para la cocción en vacío ◇
3 huevos, 1/8 de l de nata líquida, 1/8 de l de leche, 150 g de azúcar, un pellizco de sal, 1 cucharadita de canela molida, 1/2 cucharadita de levadura en polvo, 200 g de almendras sin pelar picadas, 4 biscotes triturados, 50 g de corteza de limón confitada picada muy fina

Tamizar la harina sobre una superficie lisa y trabajarla con la margarina, el azúcar y la sal. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 175-200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada, forrar con ella el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro y formar un borde de 2 cm de alto. Pinchar varias veces el fondo, cubrirlo con los garbanzos (cocción en vacío, véase pág. 24) y cocer 10 minutos en la altura media del horno. Sacar del horno y retirar los garbanzos.

Batir los huevos, la nata, la leche, el azúcar, la sal, la canela y la levadura. Agregar las almendras, los biscotes y la corteza de limón confitada. Extender este relleno sobre el fondo de masa. Si el borde de masa es demasiado alto se corta a la altura del relleno. Cocer el pastel otros 45-50 minutos. Desmoldar el pastel y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastel de frutas

160 g de ciruelas secas deshuesadas, 100 g de albaricoques secos, 50 g de pasas, 100 g de nueces picadas en trozos grandes, 300 g de margarina, 300 g de azúcar, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, el interior de una vaina de vainilla, 6 huevos, 350 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo ◇
1/2 taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde ovalado de 30 cm de largo o un molde alargado. Calentar el horno a 175°.

Picar las ciruelas y los albaricoques y mezclarlos con las pasas y las nueces. Echar por encima un poco de harina. Batir la margarina con el azúcar, la sal, la corteza de limón y la vainilla hasta obtener una masa espumosa. Incorporar los huevos uno a uno y con cada huevo una cucharada de harina tamizada. Tamizar el resto de la harina con la levadura e incorporar a la masa. Agregar por último las frutas. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocer 60-70 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla, dejarlo enfriar y espolvorearlo con azúcar en polvo.

Pastel Mirandola

500 g de harina, 5 huevos, 1 copita de licor de marrasquino (2 cl) ◇
100 g de pasta para sopa, 200 g de almendras sin pelar muy picadas, 300 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo ◇
½ taza de leche, 2 huevos
Para el molde: mantequilla y harina

Engrasar un molde desmontable y espolvorearlo con harina. Calentar el horno a 200°. Tamizar la harina sobre una superficie lisa y trabajarla junto con los huevos, el marrasquino y la cantidad de agua caliente necesaria para obtener una masa no demasiado húmeda. Dividir la masa en dos partes iguales y extender una de ellas de forma que tenga el grosor de los fideos. Dejar secar un poco esta masa, enrollarla y cortar en rodajas muy finas. Deshacer estas rodajas en fideos sueltos. Extender el resto de la masa formando el fondo del pastel y colocarla sobre el molde. Desmenuzar la pasta para sopa y mezclarla con las almendras, el azúcar y la vainilla. Extender sobre el fondo del pastel una capa de fideos y otra de pasta alternativamente, acabar con una capa de fideos. Batir la leche con los huevos y echarlo sobre el pastel. Cocer 35-40 minutos a altura media del horno. Este pastel resulta más sabroso templado.

Pastel de higos y nueces

200 g de harina, 100 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 1 yema de huevo, un pellizco de sal, 1 cucharada de agua ◇
120 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 8 yemas de huevo, la corteza de 1 limón rallada, 1 cucharadita de canela molida, un pellizco de sal, otro de nuez moscada y otro de clavo aromático molido, 100 g de avellanas molidas, 4 claras de huevo, 100 g de nueces molidas, 100 g de higos picados, 100 g de dátiles picados, 50 g de harina

Tamizar la harina sobre una superficie lisa y trabajarla junto con la mantequilla, el azúcar, la yema, la sal y el agua. Dejar reposar la masa, tapada, 2 horas en el frigorífico. Extender la masa de forma que tenga 4 mm de espesor y forrar con ella el fondo y el borde de un molde desmontable. Calentar el horno a 180°. Batir la mantequilla con la mitad del azúcar hasta obtener una masa espumosa. Agregar poco a poco las yemas, la corteza de limón, las especias y las avellanas. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar y agregar a la masa de las yemas. Mezclar las nueces, los higos, los dátiles y la harina tamizada y agregar a la masa anterior. Extender el relleno sobre el fondo de masa y cocer 50-70 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastel de ciruelas

1 kg de ciruelas, ½ taza de agua, 2 cucharadas de fécula, 150 g de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla, ½ taza de nueces picadas ◇
300 g de harina, un pellizco de sal, 180 g de mantequilla, 1 yema de huevo, 120 g de azúcar
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde desmontable. Lavar las ciruelas, deshuesarlas y cortarlas en cuatro partes. Cocerlas 5 minutos tapadas con ¼ taza de agua. Mezclar la fécula con el resto del agua, agregarla a las ciruelas junto con el azúcar y cocer hasta que la masa esté espesa. Retirar del fuego, agregar la mantequilla y las nueces y dejar enfriar. Tamizar la harina sobre una superficie lisa. Espolvorear por encima la sal y echar la mantequilla en trocitos. Echar en el centro la yema y el azúcar y trabajar todo deprisa hasta obtener una masa suave y moldeable. Dejar reposar esta masa envuelta 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender dos terceras partes de la masa y forrar el fondo y los bordes del molde. Echar encima la masa de las ciruelas. Extender el resto de la masa, cortar tiras con una rueda para cortar masa y colocar sobre el pastel formando una rejilla. Cocer 35-45 minutos a altura media del horno.

Pastel de uvas y crema

200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 300 g de harina ◇
500 g de garbanzos secos para la cocción en vacío ◇
2 claras de huevo, ½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 cucharadas de azúcar, 2 yemas de huevo ◇
500 g de uvas negras, ⅛ de l de nata líquida

Trabajar la mantequilla con el azúcar, el huevo y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta dos horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces el fondo, cubrirlo con garbanzos (cocción en vacío, véase pág. 24) y cocer 20 minutos a altura media del horno. Retirar los garbanzos.

Batir las claras a punto de nieve. Batir cuatro cucharadas de leche con el polvo para puding, el azúcar y las yemas. Hervir el resto de la leche, incorporar el preparado para el puding, hervir y dejar enfriar sin dejar de remover. Incorporar las claras de abajo arriba. Cubrir el fondo del pastel con una fina capa de puding ya frío. Lavar las uvas y dejarlas escurrir. Reservar 12 uvas, destribuir el resto sobre la crema. Echar por encima el resto de la crema y meter en el frigorífico para que espese. Decorar el pastel con la nata montada y con las uvas que se habían reservado anteriormente.

Pastel de queso

250 g de harina, 125 g de mantequilla, una punta de cuchillo de sal, 30 g de azúcar, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de agua ◇
750 g de requesón, ½ taza de aceite, 300 g de azúcar, 3 yemas de huevo, 40 g de fécula, el interior de una vaina de vainilla, 3 claras de huevo

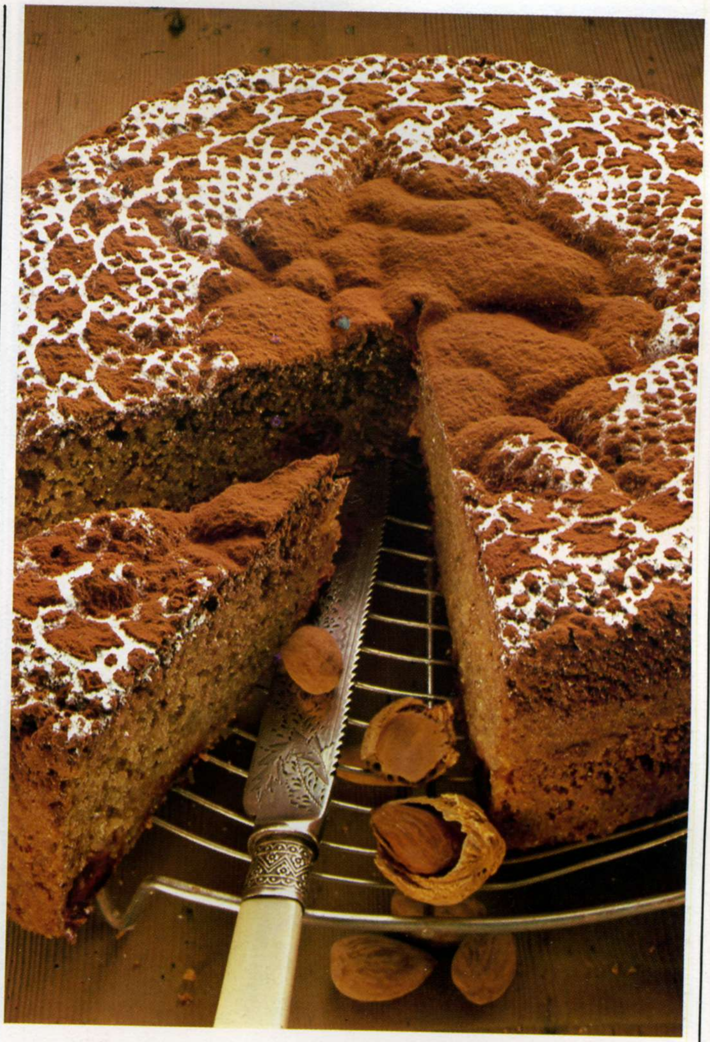
Tamizar la harina sobre una superficie lisa y amasarla con la mantequilla, la sal, el azúcar, la yema y el agua. Dejar reposar esta masa envuelta en papel de aluminio 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 180°. Batir el requesón con el aceite, el azúcar, las yemas, la fécula y la vainilla hasta obtener una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve. Extender la masa, forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable y extender la crema de requesón sobre el fondo. Cocer 50-60 minutos a altura media del horno. La puerta del horno no debe abrirse hasta los últimos 10 minutos. Dejar enfriar el pastel en el horno, apagado y abierto.

Pastel Filadelfia

600 g de queso fresco de nata ◇
12 biscotes, 50 g de margarina, 3 cucharadas de azúcar ◇
6 huevos, 150 g de azúcar, 1 vasito de nata agria (200 ml), 1 ½ cucharadita de corteza de limón rallada, 1 ½ cucharadita de zumo de limón, 4 cucharadas de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable. Calentar el horno a 150°. Sacar el queso de nata del frigorífico. Triturar con un rodillo los biscotes envueltos en un paño. Desmenuzar un poco entre las palmas de las manos las migas de biscote con la margarina y el azúcar, hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado bien. Extender esta masa sobre el fondo del molde. Separar las yemas de las claras y batir éstas a punto de nieve. Mezclar el queso con las yemas, el azúcar, la nata, la corteza y el zumo de limón, la fécula y la levadura. Incorporar las claras de abajo arriba. Extender la masa de queso sobre el fondo anterior y cocer el pastel una hora y media en la parte baja del horno. El pastel está hecho cuando el centro esté consistente pero elástico. Separar los bordes del pastel del molde enseguida con un cuchillo afilado. Dejar enfriar.

Los mejores pasteles de diario



Bizcocho clásico

5 huevos, 250 g de azúcar, el interior de ½ vaina de vainilla, la corteza de ½ limón rallada, un pellizco de sal, 125 g de harina, 125 g de fécula, 170 g de mantequilla ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla y harina

Engrasar bien un molde rectangular de 30 cm de largo y espolvorearlo con harina. Calentar el horno a 190°. Batir los huevos con el azúcar, la vainilla, la corteza de limón y la sal al baño maría y remover luego en frío. Tamizar la harina con la fécula e incorporarla a la masa anterior. Derretir la mantequilla y agregarla a la masa cuando no esté demasiado caliente. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 40-45 minutos en la parte baja del horno.
A los 40 minutos, hacer la prueba del palillo (véase pág. 296). Cocer el bizcocho algunos minutos más si es necesario. Dejar enfriar sobre una rejilla, espolvorear luego con el azúcar en polvo tamizada.

Pastel de cerezas marrón

300 g de cerezas (pesadas ya preparadas) ◇
200 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 6 yemas de huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, ½ cucharadita de canela molida, 100 g de avellanas y 100 g de almendras, ambas picadas sin pelar, 150 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 6 claras de huevo, 200 g de chocolate con leche rallado ◇
2 cucharadas de azúcar en polvo, 2 cucharadas de cacao en polvo
Para el molde: margarina y pan rallado

Engrasar un molde desmontable y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 200°. Lavar las cerezas y quitarles el tallo y el hueso. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una masa espumosa e incorporar poco a poco las yemas, la sal, la corteza de limón, la canela, las avellanas, las almendras y la harina tamizada con la levadura. Batir las claras a punto de nieve e incorporar a la masa de abajo arriba. Agregar por último el chocolate. Introducir la masa en el molde, alisar la superficie y repartir por encima las cerezas. Cocer 75 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla y tamizar azúcar en polvo por encima. Colocar un papel de filigrana sobre el pastel y tamizar el cacao por encima; retirar cuidadosamente el papel.

Cuernecillos de adormidera

20 g de levadura prensada, ½ taza de leche templada, 450 g de harina, 120 g de mantequilla, un pellizco de sal, 1 cucharada de azúcar, 1 taza de nata agria, 1 huevo ◇
¾ de taza de leche, 120 g de azúcar, 150 g de semillas de adormidera molidas, 50 g de pasas, 1 taza de miel ◇
1 yema de huevo, 1 clara de huevo
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Mezclar la levadura prensada con la leche. Trabajar la harina tamizada con la mantequilla, la sal, el azúcar, la nata agria, el huevo y la levadura desleída hasta obtener una masa consistente. Dejar fermentar la masa tapada 20 minutos. Calentar la leche con el azúcar sin dejar de remover, agregar la adormidera y las pasas y cocer hasta que la masa esté espesa. Incorporar la miel y dejar enfriar. Calentar el horno a 220º. Extender la masa fermentada de modo que tenga el grosor de un canto de cuchillo y cortarla en rectángulos. Poner en el centro de cada trozo una cucharada del relleno. Pintar los bordes con clara batida. Enrollar los rectángulos a partir de una esquina y formar cuernecillos. Colocarlos sobre la bandeja del horno, pintarlos con yema batida y dejarlos fermentar otros 10 minutos. Cocer 12-15 minutos a altura media del horno.

Falso pumpernickel

5 huevos, 500 g de azúcar en polvo, 500 g de almendras peladas picadas en trozos grandes, 100 g de avellanas picadas en trozos grandes, un pellizco de sal, 1 cucharadita de canela molida, una punta de cuchillo de clavo aromático y otra de cardamomo molidos, 1 cucharadita de carbonato amónico, 50 g de corteza de naranja confitada picada muy fina, las cortezas de ½ limón y de ½ naranja ralladas, 700 g de harina
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina una bandeja de horno. Batir los huevos con el azúcar en polvo tamizada hasta obtener una masa espumosa. Agregar las almendras, las avellanas, la sal, la canela, las especias y el carbonato amónico. Incorporar la corteza de naranja confitada, las ralladuras de naranja y de limón y la harina tamizada y trabajar bien la masa con las manos. Calentar el horno a 200º.

Formar con la masa tres barras de unos 5 cm de diámetro. Colocarlas sobre la bandeja guardando suficiente distancia entre unas y otras y cocer 60 minutos a altura media del horno.

Colocar sobre una tabla los panes todavía calientes, cortarlos en rebanadas de igual grosor y dejar enfriar.

Pitmoppen de Amsterdam

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 1 huevo, la corteza de ½ limón rallada, un pellizco de sal, una punta de cuchillo de levadura en polvo, 250 g de harina ◇
1 yema de huevo, 100 g de almendras peladas partidas por la mitad
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Untar una bandeja de horno con mantequilla o margarina. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa y agregar el azúcar, el huevo, la corteza de limón, la sal y la harina tamizada con la levadura. Trabajar todo hasta obtener una masa quebrada consistente. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.
Calentar el horno a 200º. Extender la masa de modo que tenga 4 mm de espesor y cortar cuadrados de 3 cm de lado. Batir la yema con unas gotas de agua y pintar con ella las pastas. Decorar cada cuadrado con 4 medias almendras. Colocar los pitmoppen sobre la bandeja de horno dejando suficiente distancia entre unos y otros y cocerlos 10-15 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar un poco, desprender las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Cuernecillos con piñones

250 g de almendras peladas molidas, 300 g de azúcar, 4 claras de huevo, la corteza de 1 limón rallada ◇
1 yema de huevo, 100 g de piñones ◇
50 g de azúcar, 1 cucharada de agua, 1 copita de licor de ron (2 cl)
Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Calentar el horno a 190º. Mezclar las almendras con el azúcar, las claras y la corteza de limón y calentar todo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta obtener una masa moldeable. Dejar enfriar la masa y formar con ella una barra. Cortar ésta en 24 partes iguales, hacer con cada parte un cuernecillo y pintarlo con la clara batida. Esparcir los piñones sobre los cuernecillos y apretarlos un poco sobre la masa para que no se caigan durante la cocción. Colocar los cuernecillos sobre la bandeja con una espátula o un cuchillo ancho y cocer 15 minutos a altura media del horno.
Batir el azúcar con el agua y dejar hervir 2 minutos. Retirar del fuego, agregar el ron y la masa del azúcar y pintar los cuernecillos con este baño 5 minutos antes del final de la cocción. Desprenderlos cuidadosamente de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastas de té de naranja y almendra

250 g de mantequilla o margarina, 250 g de azúcar moreno, 2 huevos, 325 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, ½ cucharadita de sal, la corteza de 1 naranja grande (o 2 pequeñas) rallada, 75 g de almendras peladas picadas

Batir la mantequilla o margarina con el azúcar hasta que esté espumosa y agregar los huevos uno a uno. Tamizar la harina con la levadura, mezclar con la sal e incorporar a cucharadas a la masa. Añadir, por último, la corteza de naranja y las almendras y formar con la masa una barra de unos 6 cm de grosor. Envolver la barra en papel de aluminio y dejarla reposar 24 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Cortar rebanadas muy finas de la barra, colocarlas sobre la bandeja y cocerlas 8-10 minutos en la altura media del horno.

Nuestro consejo
Estas pastas se pueden preparar también con ⅓ de corteza de limón y ⅔ de corteza de naranja en lugar de sólo corteza de naranja. Por otra parte, resultan también muy sabrosas si las almendras se sustituyen por coco rallado; como es natural, es preferible el coco fresco.

Almendrados

4 claras de huevo, 250 g de azúcar, 250 g de almendras en láminas, ¼ cucharadita de canela molida, la corteza de 1 limón rallada ◇
4 obleas de 19 × 11,5 cm, 50 g de baño de chocolate graso

Calentar el horno a 150°. Batir las claras sin que lleguen al punto de nieve, echar poco a poco el azúcar y batir un poco. Agregar las almendras en láminas, la canela y la corteza de limón. Calentar la masa de claras y almendras a fuego lento en una cacerola grande y poco honda, sin dejar de remover. Distribuir la masa todavía caliente sobre las cuatro obleas y alisarla. Cortar cada oblea en cuatro partes, colocar éstas sobre la bandeja del horno y cocer 15-20 minutos a altura media.
Dejar enfriar los almendrados sobre una rejilla. Derretir al baño maría el baño de chocolate e introducir en él las puntas de los almendrados.

Nuestro consejo
Si se colocan los almendrados sobre una botella vacía y se cuecen con ella se obtienen vistosos «arcos de almendra».

Suelas rellenas

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
2-3 cucharadas de azúcar, 100 g de azúcar gruesa ◇
¼ l de nata líquida, 1 bolsita de vainilla en polvo

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente.
Colocar las placas de la masa de hojaldre unas encima de otras y extender formando una plancha de 1 cm de espesor. Cortar círculos de 6 cm de diámetro. Espolvorear la superficie de trabajo con azúcar y sobre ella formar con los círculos «suelas» de 12 cm de largo. Darles la vuelta una vez. Apretar la parte superior de las suelas contra el azúcar gruesa. Aclarar una bandeja de horno con agua fría, colocar encima las suelas con la parte sin azúcar hacia abajo y dejar reposar 15 minutos. Cocer 10 minutos a altura media del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Montar la nata con la vainilla. Extender nata sobre la cara de la suela que no tiene azúcar y colocar encima otra suela, también con la cara sin azúcar hacia dentro.

Nuestro consejo
Las suelas resultan también muy sabrosas sin relleno, sobre todo para el té.

Rosquillas de limón

150 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 100 g de harina fina de maíz, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 yemas de huevo, la corteza de 2 limones rallada ◇
120 g de azúcar en polvo, 1-2 cucharadas de zumo de limón, 50 g de pistachos picados
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una o dos bandejas de horno. Tamizar la harina con la levadura en una fuente y mezclar con la harina de maíz. Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar, las yemas y la corteza de limón. Trabajar todo bien hasta obtener una masa quebrada suave y dejarla reposar tapada 45 minutos en el frigorífico. Calentar el horno a 200º.
Extender la masa de modo que tenga 2 mm de espesor sobre una superficie enharinada. Cortar rosquillas con un cortapastas que tenga un diámetro exterior de 7,5 cm y un diámetro interior de 2 cm. Colocar las pastas sobre la bandeja y cocer 15 minutos a altura media del horno.
Dejar enfriar las rosquillas unos minutos sobre la bandeja y retirarlas luego con un cuchillo ancho o una espátula para que se enfríen sobre una rejilla. Batir el azúcar en polvo tamizada con el zumo de limón y pintar las pastas con ello. Esparcir los pistachos sobre el baño todavía blando.

Florentinas

100 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 50 g de miel, 1/8 de l de nata líquida, una punta de cuchillo de sal, la corteza de 1/2 limón rallada, 180 g de almendras en láminas, 30 g de corteza de naranja confitada picada ◇
100 g de baño de chocolate graso, 10 guindas confitadas rojas
Para la bandeja de horno: papel de aluminio, mantequilla y harina

Forrar dos bandejas de horno con papel de aluminio, untar éste con mantequilla y espolvorear con harina. Calentar el horno a 190º. Cocer 4-5 minutos la mantequilla, el azúcar, la miel, la nata, la sal y la corteza de limón. Agregar las almendras y la corteza de naranja confitada. Colocar sobre la bandeja de horno una cucharada de masa cada vez, dejando suficiente distancia entre una pasta y otra. Cocer 10-15 minutos a altura media del horno. La masa se extiende durante la cocción. O bien se introduce antes de la cocción en cortapastas redondos del mismo tamaño sobre la chapa, o bien se forman círculos con la masa ya fría tras la cocción y se deja que se compacte. Retirar las florentinas del papel de aluminio una vez frías. Derretir el baño de chocolate, untar con él la parte lisa de las florentinas y adornar la parte superior de las pastas con media guinda.

Tartitas de almendra Madame

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
125 g de almendras peladas y molidas, 120 g de azúcar, 1 huevo, 4 cucharadas de leche, 2 cucharadas de ron, la corteza de 1 limón rallada, 18-24 medias almendras

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Amontonar las placas de masa sobre una superficie enharinada y formar una plancha de 3 mm de espesor. Enjuagar con agua fría 6-8 moldes de tartaleta. Cortar la masa para cada molde y forrarlo con ella. Pinchar varias veces el fondo con un tenedor y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220º.

Batir las almendras con el azúcar, el huevo, la leche, el ron y la corteza de limón, rellenar con ello el fondo de masa de hojaldre, alisar la superficie y adornar con tres medias almendras. Cocer 25 minutos en la altura media del horno.

Dejar enfriar un poco en los moldes, vaciar luego éstos cuidadosamente y dejar enfriar sobre una rejilla.

Rosquillas de crema suizas

¼ l de agua, 60 g de mantequilla, una punta de cuchillo de sal, 200 g de harina, 4 huevos ◇
50 g de mermelada de albaricoques, 100 g de baño de chocolate graso ◇
4 claras de huevo, 180 g de azúcar, ½ l de leche, 4 yemas de huevo, 1 ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, el interior de una vaina de vainilla

Calentar el horno a 230º. Cocer el agua con la mantequilla y la sal. Echar la harina tamizada en el agua y remover hasta que la masa se desprenda del fondo. Volcar la masa en una fuente, dejar enfriar un poco y agregar los huevos uno a uno. Con una manga pastelera, hacer 16 rosquillas pequeñas sobre la bandeja del horno y cocerlas 20 minutos a altura media del horno. Calentar la mermelada y pintar con ella las rosquillas. Derretir el baño de chocolate al baño maría y cubrir con él las rosquillas. Batir a punto de nieve las claras con 150 g de azúcar. Batir 4 cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding, el resto del azúcar y la vainilla y dejar hervir. Incorporar las claras batidas, cocer un poco y dejar enfriar. Cortar las rosquillas por la mitad y rellenarlas con la crema.

Pasteles de crema y vainilla

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
200 g de azúcar en polvo, 1-2 cucharadas de agua, 1-2 cucharadas de zumo de limón ◇
4 claras de huevo, 150 g de azúcar en polvo, ½ l de leche, 4 yemas de huevo, 1 ½ bolsitas de polvos para puding de vainilla, 30 g de azúcar, el interior de una vaina de vainilla

Descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 220º. Colocar las placas de masa una encima de otra, formar una plancha de 30 × 50 cm, colocar sobre una bandeja de horno enjuagada con agua fría, pinchar varias veces con un tenedor y dejar reposar 15 minutos. Cocer la masa 12-18 minutos a altura media del horno. Partir la plancha de masa por la mitad a lo largo y dejar enfriar. Batir el azúcar en polvo tamizada con el agua y el zumo de limón, untar con ello una placa de masa y dividirla en ocho partes iguales. Colocar la otra placa de masa sobre papel de aluminio y levantar 4 cm los bordes del papel de aluminio todo alrededor. Montar las claras con el azúcar en polvo. Batir 4 cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding, el azúcar y la vainilla, hervir varias veces en la leche. Incorporar las claras batidas, cocer un poco y dejar enfriar. Extender la crema sobre la masa del papel de aluminio, colocar encima los trozos bañados y dejar en el frigorífico. Luego cortar.

Para la hora del café

Pan de anís tostado

10 huevos, 1/8 de l de agua, 300 g de azúcar, 380 g de harina, 15 g de anises molidos
Para los moldes: margarina

Untar con margarina dos moldes alargados de 35 cm de largo. Calentar el horno a 180º. Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el agua y el azúcar hasta que estén espumosas. Tamizar la harina y mezclarla con la masa de las yemas junto con los anises. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa. Introducir la masa en los dos moldes, alisarla y cocer 40-45 minutos en la parte baja del horno. Volcar sobre una rejilla. Una vez frío el pastel, dejarlo reposar dos días. Calentar el horno a 200º. Cortar el pastel en rebanadas de 1 cm de grosor, colocarlas sobre una bandeja de horno y tostarlas unos 5 minutos por cada lado.

Nuestro consejo
El pan de anís tostado resulta más sabroso si se toma con mantequilla y miel.

Pasteles de avellanas

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 60 g de azúcar, 1/4 l de leche templada, 60 g de mantequilla, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada ◇
200 g de avellanas sin pelar picadas, 100 g de azúcar, 2 cucharadas de ron, 3 claras de huevo ◇
1 yema de huevo
Para la bandeja de horno: margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de harina, azúcar y la leche. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos. Trabajar el resto del azúcar, la mantequilla derretida, el huevo, la sal y la corteza de limón con la masa previa y el resto de la harina, hasta que la masa haga burbujas.

Dejar fermentar otros 15 minutos. Para preparar el relleno, mezclar las avellanas con el azúcar, el ron y las claras. Extender la masa fermentada de modo que tenga 4 mm de espesor y cortar 20 círculos de 11 cm de diámetro. Poner relleno sobre 10 círculos, dejar los bordes libres y pintarlos con yema batida. Colocar un círculo sin relleno sobre cada círculo con relleno y apretar bien los bordes juntos. Pintar los pasteles con el resto de la yema y cortar la superficie en forma de cruz. Dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 220º. Cocer los pasteles 15-20 minutos a altura media del horno.

Caracolas rellenas

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 100 g de azúcar, 130 g de mantequilla, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallada, una punta de cuchillo de pimienta de Jamaica ◇
50 g de pasas sultanas, 50 g de pasas de Corinto, 50 g de corteza de limón confitada picada, 50 g de almendras en láminas
Para la bandeja de horno: mantequilla

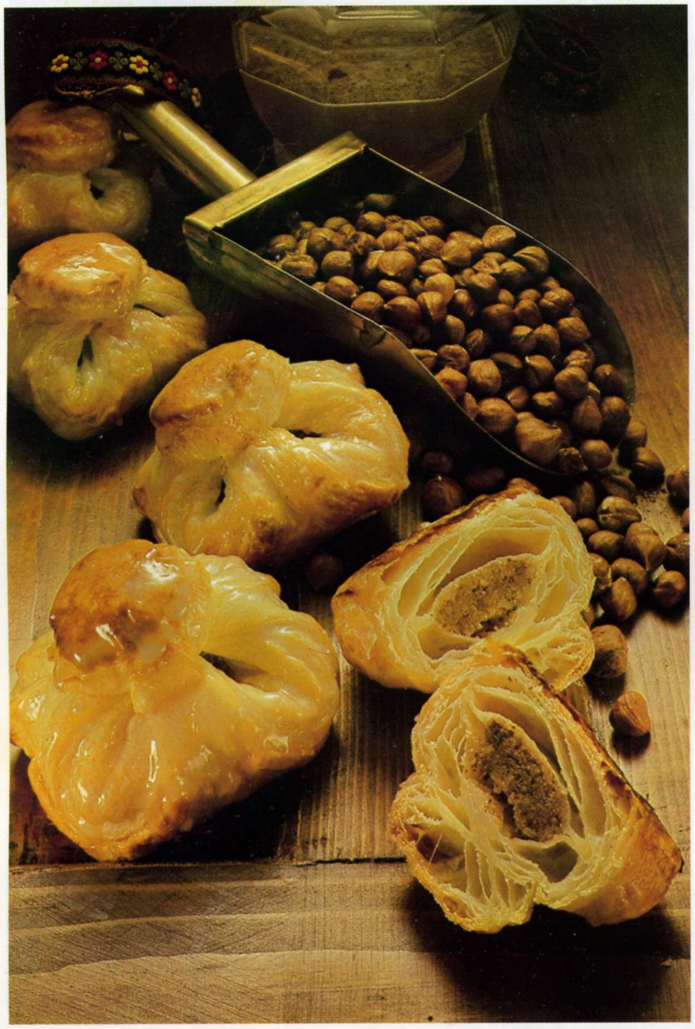
Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Desmenuzar en él la levadura y trabajarla con un poco de leche, azúcar y harina. Dejar fermentar 15 minutos esta masa previa tapada. Derretir 80 g de mantequilla, mezclar con 50 g de azúcar, el resto de la leche, la sal, la corteza de limón, la pimienta de Jamaica, la harina y la masa previa y trabajar hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar la masa tapada 15 minutos. Mezclar las pasas sultanas, las pasas de Corinto, la corteza de limón confitada y las almendras. Extender la masa formando un cuadrado. Derretir el resto de la mantequilla, pintar con ella la masa y echar encima el relleno. Enrollar la masa y cortar rebanadas de 3 cm de grosor. Calentar el horno a 220°. Colocar las caracolas sobre la bandeja y dejarlas fermentar otros 10 minutos. Espolvorearlas con el resto del azúcar y cocerlas unos 25 minutos a altura media del horno.

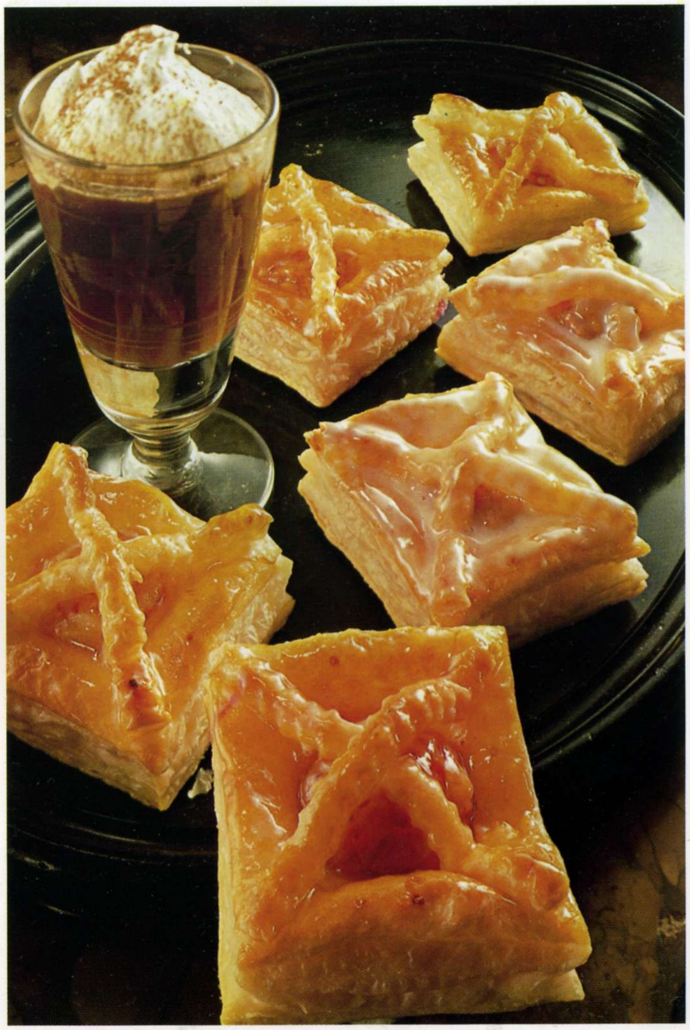
Cuernecillos daneses

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, ½ cucharadita de sal ◇
150 g de mantequilla, 50 g de harina ◇
100 g de masa de mazapán cruda, 2 cucharadas de avellanas picadas, 1 cucharada de arrac, 1 cucharada de azúcar en polvo, 1 clara de huevo ◇
1 yema de huevo, 2 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de zumo de limón.

Preparar una masa fermentada con los ingredientes comprendidos desde la harina hasta la sal, según la receta de la página 11, y dejarla fermentar 15 minutos. Trabajar la masa fermentada con la mantequilla y la harina según la receta de la masa para croissants de la página 21. Mezclar la masa de mazapán con las avellanas, el arrac, el azúcar en polvo y la clara. Extender la masa para croissants formando una plancha de 40 × 25 cm. Cortar cuatro triángulos alargados de 10 × 25 × 25 cm. Distribuir el relleno sobre la masa y enrollar la masa desde el lado más estrecho hacia la punta. Colocar los cuernecillos sobre la bandeja de horno, pintarlos con yema batida y cocerlos 12-15 minutos a altura media del horno. Batir el azúcar en polvo tamizada con el zumo de limón y pintar con ello los cuernecillos todavía calientes.

Para la hora del café





Bolsitas de avellana

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
100 g de avellanas tostadas molidas, 30 g de azúcar, una punta de cuchillo de canela molida, 1 cucharada de miel, 2 cucharadas de clara de huevo ◇
1 yema de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 1-2 cucharadas de agua caliente

Descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente. Calentar el horno a 230º.
Extender las placas de masa de hojaldre sobre una superficie enharinada formando planchas de 12 × 24 cm. Dividir las planchas por la mitad de modo que se formen cuadrados. Mezclar las avellanas con el azúcar, la canela, la miel y la clara. Poner una cucharada de relleno sobre cada cuadrado. Pintar los bordes con yema batida, juntar las puntas y apretarlas. Hacer con el resto de la masa pequeñas pastas, pintarlas también con yema y colocarlas sobre las bolsitas. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría, colocar encima las bolsitas de avellana, pintarlas con yema batida y dejar reposar 15 minutos. Cocer 15-20 minutos a altura media del horno.
Dejar enfriar las bolsitas sobre una rejilla. Batir el azúcar en polvo con el agua caliente y cubrir con ello los pasteles.

Hojaldres de almendras y kirsch

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
80 g de masa de mazapán cruda, 1 clara de huevo, 1 copita de licor de Kirsch (2 cl), 50 g de azúcar, 3 cucharadas de almendras picadas, 50 g de guindas confitadas picadas ◇
1 yema de huevo, 2-3 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de agua.

Colocar las placas de masa de hojaldre unas junto a otras y dejar 30 minutos aprox. a temperatura ambiente para que se descongelen. Partir las placas por la mitad de forma que se obtengan cuadrados. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría y colocar encima nueve cuadrados. Mezclar la masa de mazapán con la clara, el kirsch, el azúcar, las almendras y las guindas y distribuir la mezcla sobre los cuadrados. Pintar los bordes de estos cuadrados de masa con yema batida. Extender el resto de la masa de hojaldre y con una rueda para cortar masa hacer tiras de 1 cm de ancho. Colocar las tiras formando una cruz sobre los cuadrados, apretarlas bien y pintarlas también con yema. Dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220º. Cocer 15 minutos a altura media del horno. Retirar los pasteles de la bandeja y cuando estén todavía calientes, pintarlos con un baño preparado con el azúcar en polvo tamizada y el agua.

Para la hora del café

Palmeras

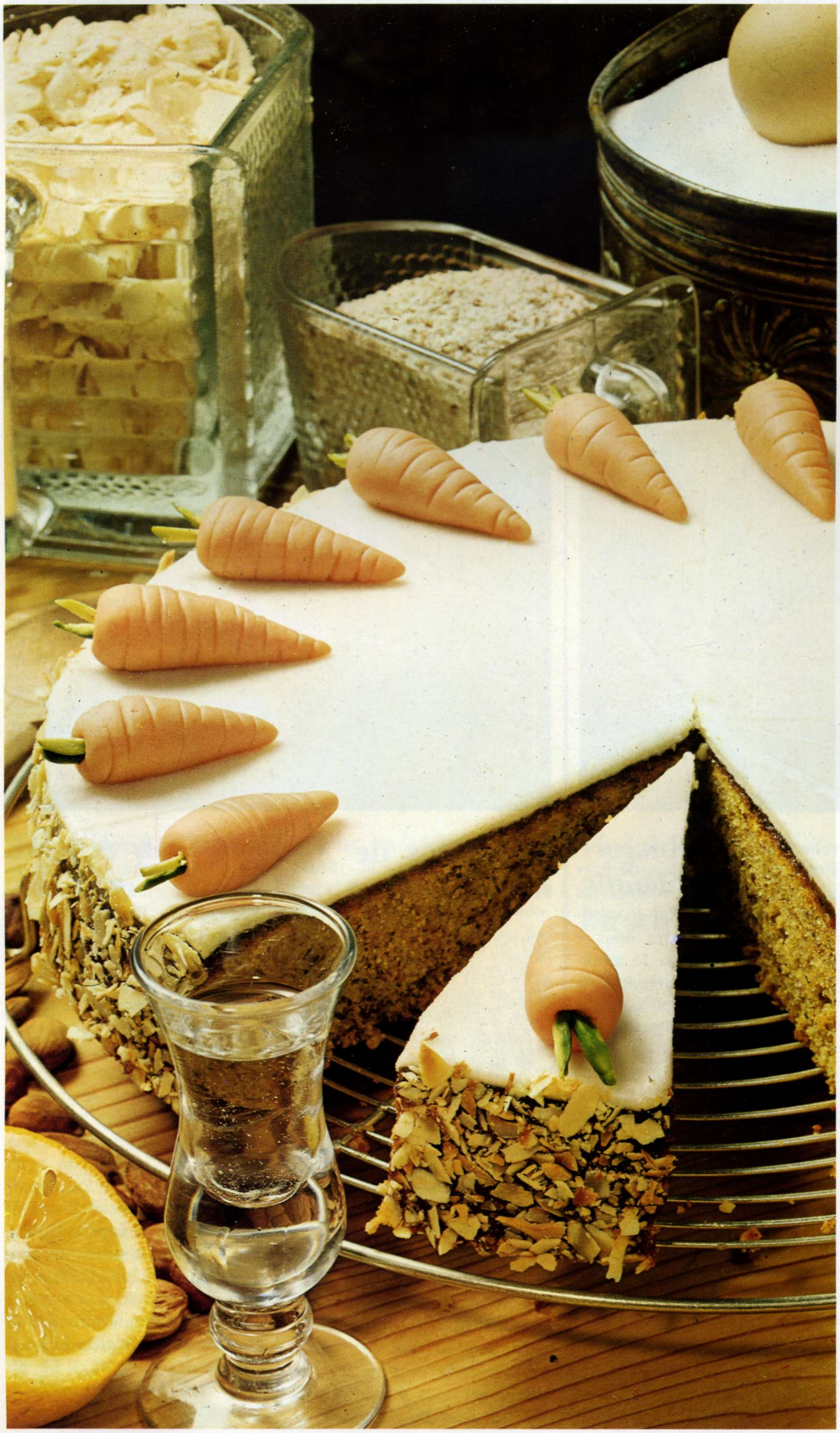
300 g de masa de hojaldre congelada, unos 100 g de azúcar

Colocar las placas de masa de hojaldre unas junto a otras y dejarlas 30 minutos para que se descongelen. Espolvorear las placas con azúcar, colocarlas unas encima de otras y, sobre una superficie espolvoreada de azúcar, formar una plancha de 20 × 30 cm. Doblar la plancha a partir de los lados largos hacia el centro de forma que los dos bordes exteriores se encuentren en el centro de la plancha separados unos 2 cm. Espolvorear de nuevo la superficie de la masa con azúcar y volver a doblar. (Véase las indicaciones para preparar las palmeras en la página 20). Cortar esta barra de masa en rebanadas de 1 cm de grosor. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría, colocar las pastas encima dejando suficiente distancia entre unas y otras y dejar reposar 15 minutos. Las palmeras aumentan de tamaño durante la cocción adoptando su forma particular. Calentar el horno a 220°. Cocer las palmeras 8-12 minutos a altura media del horno. A los 6 minutos aproximadamente. las palmeras empiezan a caramelizarse por la cara inferior y a dorarse. Darles la vuelta con un cuchillo ancho y cocer hasta que la parte inferior esté también caramelizada.

Molinillos de naranja

300 g de masa de hojaldre congelada ◇
50 g de masa de mazapán cruda, 2 cucharadas de mermelada de naranja, 1 cucharada de licor de naranja, 2 cucharadas de almendras peladas picadas ◇
1 yema de huevo, 50 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de agua, 20 g de pistachos picados

Dejar la masa de hojaldre 30 minutos para que se descongele. Exterder cuatro de las placas de masa formando planchas de 12 × 24 cm y dividir cada una en dos cuadrados. Cortar cada esquina de los cuadrados unos 4 cm hacia el centro. Mezclar la masa de mazapán, la mermelada, el licor y las almendras. Poner un montoncito en el centro de cada cuadrado. Doblar las esquinas cortadas hacia el centro de modo que se forme un molinillo, apretar las puntas y pintar el pastel con yema batida. Extender la quinta placa de masa, cortar ocho pastitas redondas de 6 cm de diámetro y colocarlas en el centro de los molinillos. Pintar también estas pastas con yema. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría, colocar encima los molinillos y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220° y cocer 12-15 minutos a altura media. Tamizar el azúcar en polvo y mezclarla con el agua. Pintar los molinillos con el baño y esparcir los pistachos por encima.



Tarta de zanahorias suiza

7 yemas de huevo, 200 g de azúcar, un pellizco de sal, otro de canela molida y otro de clavo aromático molido, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 200 g de zanahorias ralladas, 120 g de almendras peladas picadas, 120 g de avellanas peladas picadas, 50 g de pan rallado, 50 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 5 claras de huevo, 100 g de azúcar, 200 g de azúcar en polvo ◇
2 cucharadas de kirsch, 2 cucharadas de zumo de limón, 50 g de almendras en láminas tostadas, 100 g de masa de mazapán cruda, 50 g de azúcar en polvo, un poco de colorante rojo para alimentos, algunos pistachos
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas con el azúcar, la sal, la canela, el clavo aromático y el kirsch hasta obtener una masa espumosa. Mezclar las zanahorias, las almendras, las avellanas, el pan rallado y la harina tamizada con la levadura e incorporar todo a la masa de las yemas. Batir a punto de nieve las claras con 100 g de azúcar e incorporar de abajo arriba a la masa. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 45-55 minutos a altura media del horno. Colocar la tarta sobre una rejilla para que se enfríe y, a ser posible, dejarla reposar dos días. Batir el azúcar en polvo con el kirsch y el zumo de limón y bañar con ello la tarta. Distribuir las almendras en láminas por los bordes. Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo y un poco de colorante, hacer con ello pequeñas zanahorias y colocar los pistachos como si fueran los tallos. Adornar la tarta con las zanahorias.

Tarta de chocolate estilo Alicia

140 g de chocolate en bloque, 140 g de mantequilla 160 g de azúcar, 3 yemas de huevo, 80 g de almendras peladas y picadas, 3 claras de huevo, 80 g de harina de centeno o de trigo, 100 g de masa de mazapán cruda, 40 g de azúcar en polvo, 100 g de baño de chocolate graso, 12 almendras peladas, un poco de azúcar gruesa

Para el molde: mantequilla y pan rallado

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 180°. Derretir el chocolate. Batir la mantequilla con 80 g de azúcar hasta que esté espumosa y agregar el chocolate algo frío, las yemas y las almendras. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la masa de chocolate. Agregar la harina tamizada. Introducir la masa en el molde y cocer 40-45 minutos a altura media del horno. Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo y extenderla formando una placa de 30 cm de diámetro. Derretir el baño de chocolate, echar una capa fina sobre la tarta, colocar el mazapán sobre la masa todavía blanda y cubrir con el resto del chocolate. Introducir las almendras en un poco de crema de chocolate y luego en azúcar gruesa y adornar con ellas la tarta.

Tarta Sacher vienesa

8 huevos, 200 g de azúcar, 60 g de cacao en polvo, 120 g de harina, 100 g de mantequilla, 50 g de migas de bizcocho ◇

1 taza de mermelada de albaricoque, 200 g de baño de chocolate graso

Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 200°. Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con 100 g de azúcar hasta que estén espumosas. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar. Tamizar el cacao con la harina por encima de la masa de las yemas e incorporarlo de abajo arriba junto con la mantequilla caliente. Incorporar también de abajo arriba las claras a punto de nieve y las migas de bizcocho. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 40 minutos a altura media del horno. No se debe abrir en ningún caso la puerta del horno durante los primeros 15 minutos de la cocción. Dejar reposar un poco la tarta ya hecha en el horno apagado, colocándola luego sobre una rejilla para que se enfríe. Cortar la tarta después de dos horas de reposo como mínimo, rellenarla con la mermelada y volver a cerrarla. Derretir el baño de chocolate al baño maría y extenderlo sobre la tarta formando una capa regular. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta en el baño todavía blando.

Tarta de chocolate vienesa al estilo antiguo

8 yemas de huevo, 1 bolsita de vainilla en polvo, un pellizco de sal, 150 g de azúcar, 8 claras de huevo, 100 g de migas de bizcocho, 100 g de chocolate amargo rallado ◇
100 g de avellanas picadas ◇
2 copitas de licor de jerez (4 cl), 300 g de mermelada de albaricoque ◇
100 g de chocolate amargo rallado, 1 huevo, 200 g de azúcar en polvo, 60 g de aceite de coco
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180º. Batir las yemas con la vainilla, la sal y la mitad del azúcar hasta obtener una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar poco a poco el resto del azúcar y mezclar bien. Debe obtenerse una masa que se pueda cortar. Incorporar de abajo arriba las claras a la masa de las yemas. Mezclar las migas de bizcocho con el chocolate rallado y las avellanas y agregarlo a la masa. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 30-40 minutos a altura media del horno. Volcar el fondo de la tarta sobre una rejilla y dejar que se enfríe durante la noche. Cortar dos veces este fondo de la tarta y empapar todas las partes con jerez. Untar dos planchas de la tarta con la mermelada batida y colocar una encima de otra. Poner encima la tercera. Derretir el chocolate rallado al baño maría y dejarlo enfriar. Batir el chocolate con el huevo y el azúcar en polvo. Derretir el aceite de coco e incorporarlo gota a gota a la masa de chocolate. Debe obtenerse una masa cremosa. Untar el baño por la superficie y los bordes de la tarta haciendo con un cuchillo ancho una especie de olas sobre la superficie. Dejar que se seque bien el baño antes de cortar la tarta.

Nuestro consejo
Lo más característico de la tarta de cochocolate vienesa al estilo antiguo es el delicado bizcocho de chocolate y el baño. Si se desea obtener una tarta más dulce, se puede añadir también mazapán. Para ello se mezclan 200 g de masa de mazapán cruda con 100 g de azúcar en polvo tamizada y se hacen dos capas finas. Se colocan las dos tapas sobre la mermelada de albaricoque y se monta la tarta. Resulta así un dulce sueño del que sólo se puede disfrutar en pequeñas cantidades.

Nostalgia de las grandes tartas

Corona de Frankfurt

450 g de mantequilla, 350 g de azúcar, 2 bolsitas de vainilla en polvo, 1/4 cucharadita de sal, 6 huevos, una cucharada de ron, el zumo y la corteza rallada de 1/2 limón, 150 g de harina, 3 cucharaditas de levadura en polvo, 150 g de fécula ◇
50 g de crocante picado, 8 guindas confitadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde corona. Calentar el horno a 175°. Batir 200 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, la sal, 3 huevos, el ron y el zumo y la corteza de limón hasta obtener una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura y la fécula y agregar poco a poco a la masa. Introducir la masa en el molde y cocerla 60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar y cortar luego tres veces el bizcocho en sentido horizontal. Batir el resto de la mantequilla, del azúcar, de la vainilla y de los huevos hasta obtener una crema suave (véase página 36: Crema de mantequilla francesa) y untar con ella tres capas de bizcocho. Montar la corona y cubrirla por fuera con la crema. Esparcir por encima el crocante. Con una manga pastelera, hacer rosetas con un poco de crema que se habrá reservado previamente y poner sobre cada roseta media guinda confitada.

Pastel al estilo de la abuela

140 g de mantequilla, 170 g de azúcar, 120 g de chocolate en bloque, 8 yemas de huevo, 170 g de almendras peladas y picadas, 70 g de migas de bizcocho, 8 claras de huevo ◇
50 g de almendras en barritas, 100 g de baño de chocolate graso
Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina un molde alargado y espolvorearlo con harina. Calentar el horno a 190°.
Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté espumosa. Cortar el chocolate en trozos, derretirlo al baño maría y agregarlo a la masa de mantequilla. Incorporar las yemas una a una y batir, bien 30 minutos a mano o bien 5 minutos con la batidora eléctrica. La masa debe estar muy espumosa. Agregar las almendras y las migas de bizcocho.
Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa. Introducir la masa en el molde y cocer 40-50 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y pinchar las barritas de almendra. Derretir el baño de chocolate al baño maría y cubrir con él el pastel.

Tarta con nata de limón y de frambuesas

1 bizcocho de chocolate ya preparado, 3/4 de l de nata líquida, 200 g de azúcar, el zumo y la corteza rallada de 1 limón, 200 g de frambuesas frescas, o congeladas, 1 copita de licor de marrasquino (2 cl), 100 g de crocante picado, 16 rodajas de limón muy finas

Cortar dos veces horizontalmente el bizcocho de chocolate. Montar la nata con el azúcar. Dividir la nata en tres partes. Mezclar una parte de la nata con el zumo y la corteza de limón. Reservar 16 frambuesas, triturar el resto y mezclarlas con la segunda parte de la nata. Introducir la nata de limón y la de frambuesas en una manga pastelera cada una. La boquilla debe ser redonda. Sobre dos capas de bizcocho hacer con las mangas pasteleras un círculo de nata de limón y otro de nata de frambuesa, alternándolos hasta que estén completamente cubiertas las dos capas de bizcocho. Colocar todas las capas una encima de otra. Mezclar la tercera parte de la nata con el marrasquino, cubrir con ella la superficie y los bordes de la tarta y esparcir por encima el crocante. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta en la superficie. Hacer en cada porción una roseta de nata con marrasquino y colocar sobre cada roseta una rodaja de limón y una frambuesa. Servir inmediatamente.

Nuestro consejo
Si no se sirve la tarta inmediatamente, se puede dejar sin rosetas de nata en el congelador hasta 8 horas. De este modo se obtiene una tarta helada.

Nostalgia de las grandes tartas

Charlota royal

4 claras de huevo, un pellizco de sal, el interior de una vaina de vainilla, 125 g de azúcar, 4 yemas de huevo, 100 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla ◇
500 g de confitura de cerezas ◇
6 hojas de gelatina blanca, 1/4 l de vino blanco, 100 g de azúcar, 1 cucharada de zumo de limón, un pellizco de sal, 3/8 de l de nata líquida, 5 guindas confitadas
Para la bandeja del horno y el molde: mantequilla y papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel engrasado. Engrasar una fuente. Calentar el horno a 225°. Preparar una masa de bizcocho con los ingredientes desde las claras hasta los polvos para puding según la receta de la página 31, ponerla sobre el papel y cocerla 10-15 minutos a altura media del horno. Volcar la plancha de bizcocho sobre un paño y retirar el papel. Untar el bizcocho con confitura, enrollarlo y dejarlo enfriar. Cortar el rollo en 20 rodajas y forrar la fuente con 15 de ellas. Ablandar la gelatina. Calentar el vino con el azúcar, el zumo de limón y la sal y echar en esta mezcla la gelatina. Agregar 1/4 l de nata montada cuando la crema comience a espesar. Introducir en el molde, cubrir con el resto de las rodajas de bizcocho y dejar cuajar en el frigorífico. Volcar la charlota sobre una bandeja y adornarla con la nata montada y las guindas.

Tarta de nata y arándanos

80 g de mantequilla, 40 g de azúcar, un pellizco de sal, 1 yema de huevo, 160 g de harina ◇
500 g de arándanos, 1 copita de licor de naranja (2 cl) ◇
8 hojas de gelatina blanca, 1/2 l de nata líquida, 50 g de azúcar, 1 bolsita de gelatina clara para bañar tartas, 100 g de almendras en láminas

Trabajar la mantequilla con el azúcar, la sal y la yema, tamizar la harina por encima y amasar todo enseguida hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Lavar los arándanos, escurrirlos y dejarlos macerar 30 minutos con el licor. Calentar el horno a 220°. Extender la masa quebrada y forrar con ella un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Cocer 15 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en un poco de agua al baño maría. Montar la nata con el azúcar e incorporar de abajo arriba la gelatina y tres cuartas partes de los arándanos. Volver a poner el fondo de la tarta en el molde y forrar el borde de éste con papel de aluminio. Echar la nata con arándanos, distribuir por encima el resto de los arándanos y cubrir con la gelatina para tartas, preparada según las indicaciones del envase. Dejar cuajar en el frigorífico. Distribuir las almendras en láminas por el borde de la tarta.

Tarta de cerezas de la Selva Negra

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 4 huevos, 70 g de almendras peladas y picadas, 100 g de chocolate semiamargo rallado, 50 g de harina, 50 g de fécula, 2 cucharaditas de levadura en polvo ◇
7 cucharadas de kirsch, ½ l de nata líquida, 750 g de cerezas ácidas de bote, 1 cucharada de chocolate rallado para adornar
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180º. Batir la mantequilla con el azúcar y la vainilla hasta obtener una masa espumosa y agregar poco a poco los huevos, las almendras y el chocolate. Tamizar la harina con la fécula y la levadura e incorporarla. Introducir la masa en el molde y cocerla 30-40 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar. Pasadas 2 horas como mínimo, cortar el pastel dos veces en sentido horizontal. Repartir el kirsch por la capa de bizcocho inferior. Escurrir las cerezas. Poner una capa de nata de unos 2 cm de espesor sobre dos capas de bizcocho y distribuir por encima las cerezas. La capa de bizcocho superior sólo se unta con nata y se echa el chocolate para adornar en el centro. Con el resto de la nata, hacer rosetas sobre la tarta y poner una cereza sobre cada roseta.

Tarta en damero

1 bizcocho de chocolate ya preparado ◇
4 cucharadas de licor de naranja ◇
⅛ de l de leche, 700 g de requesón, 150 g de azúcar, la corteza rallada y el zumo de 1 limón y 1 naranja, 6 hojas de gelatina blanca, ½ l de nata líquida ◇
16 trocitos de naranja, 8 guindas confitadas, 1 cucharadita de pistachos, 1 cucharada de chocolate rallado para adornar

Cortar dos veces el bizcocho y echar el licor sobre todas las capas. Cortar dos de las capas de bizcocho desde afuera hacia dentro en aros de 2 cm de ancho.

Batir la leche con el requesón, el azúcar, el zumo y las cortezas de limón y de naranja hasta obtener una masa espumosa y calentar ligeramente al baño maría. Ablandar la gelatina en agua fría, disolverla en un poco de agua caliente y agregarla al requesón. Montar la nata e incorporarla a la crema de requesón. Untar una fina capa de crema sobre el bizcocho que sirve de fondo, colocar encima el primer aro de bizcocho —del tamaño de el del fondo— y, poner encima una capa de crema. Superponer aros grandes y pequeños alternativamente y rellenar con crema. Cubrir toda la tarta con la crema y adornar la superficie con rosetas. Poner un trocito de naranja y una guinda sobre cada roseta. Distribuir los pistachos por el centro de la tarta y el chocolate por los bordes.

Tarta de nata y frambuesas

100 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, 150 g de harina ◇
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◇
1 paquete de frambuesas congeladas, 1 copita de licor de frambuesa (2 cl), 4 hojas de gelatina blanca, ½ l de nata líquida, 70 g de azúcar ◇
¼ l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 20 g de almendras en láminas tostadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Batir la mantequilla o margarina con el azúcar. Tamizar por encima la harina y trabajar todo hasta obtener una masa quebrada suave. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.
Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 220-230°. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una masa espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporar a la masa de las yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y el cacao y amasar. Extender la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 10-15 minutos a altura media del horno. Volcar luego sobre un paño espolvoreado con azúcar, retirar el papel barba y dejar enfriar el bizcocho cubierto con un paño húmedo. Reducir la temperatura a 190°.
Extender la masa quebrada y forrar con ella el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Cocer 15-20 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar en el molde. Descongelar las frambuesas siguiendo las indicaciones del envase. Triturar ligeramente con un tenedor 200 g de frambuesas y mezclar con el licor de frambuesas. Reservar el resto de las frambuesas tapadas. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría, escurrirla y disolverla al baño maría sin dejar de remover. Montar la nata con el azúcar. Agregar la gelatina ya fría y las frambuesas mezcladas con el licor. Poner una capa regular de nata de frambuesas sobre el bizcocho y cortarlo a lo largo en tiras de 5 cm de ancho. Formar con una de las tiras un rollo y colocarlo en el centro del fondo de masa quebrada en el molde. Colocar con cuidado el resto de las tiras alrededor del rollito central, hasta que esté lleno el molde. Dejar cuajar en el frigorífico. Montar la nata con el azúcar. Desmoldar la tarta, colocarla sobre una bandeja y cubrirla todo alrededor con una capa regular de nata. Introducir el resto de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada y adornar la tarta con guirnaldas y rosetas. Poner las frambuesas restantes sobre las rosetas y esparcir las almendras en láminas en el centro.

Nostalgia de las grandes tartas

Tarta de nata holandesa

300 g de masa de hojaldre congelada o preparada en casa ◇
50 g de mermelada de grosellas, 100 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de zumo de limón, 1 kg de cerezas ácidas de bote, 50 g de azúcar, una punta de cuchillo de canela molida, 3 cucharaditas de fécula ◇
½ l de nata líquida, 40 g de azúcar, 16 guindas confitadas

Dejar descongelar la masa de hojaldre congelada 30-60 minutos a temperatura ambiente. Enjuagar una bandeja de horno con agua fría. Calentar el horno a 200º. Dividir la masa ya descongelada en tres partes y formar tres fondos de 28 cm de diámetro. Estas capas son algo mayores que el fondo del molde desmontable de 26 cm de diámetro porque se encogen durante la cocción. Colocar estas capas sobre la bandeja del horno, pincharlas varias veces y dejar reposar 15 minutos. Cocer 10-12 minutos a altura media del horno, hasta que adquieran un tono marrón claro. Untar con la mermelada caliente la capa de masa de hojaldre que tenga mejor aspecto. Batir el azúcar en polvo con el zumo de limón y extender este baño sobre la mermelada. Dejar secar. Cortar la capa de masa bañada en 16 porciones. (Sobre la tarta rellena no se puede realizar esta división porque se saldría la nata.) Escurrir las cerezas. Cocer el jugo de las cerezas con el azúcar y la canela. Mezclar la fécula con un poco de agua fría, agregarla al jugo de cereza, cocer de nuevo removiendo y retirar del fuego. Incorporar las cerezas al jugo. Dejar enfriar. Distribuir las cerezas ya frías en la segunda capa de masa de hojaldre. Montar la nata con el azúcar. Introducir 6 cucharadas de nata en una manga pastelera con boquilla estrellada. Poner una parte del resto de la nata sobre las cerezas y colocar encima la última capa de hojaldre. Poner encima el resto de la nata y colocar encima la capa de hojaldre bañada. Hacer una roseta de nata sobre cada porción de la tarta y adornar cada roseta con una guinda confitada.

Nuestro consejo
Si no se va a servir la tarta inmediatamente después de su preparación, se debe agregar un espesante a la nata y guardar la tarta en el frigorífico hasta el momento de servirla.

Nostalgia de las grandes tartas

Tarta de merengue

6 claras de huevo, 200 g de azúcar, 80 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de fécula, 80 g de avellanas picadas ◇
100 g de chocolate en bloque ◇
3/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de cacao en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba y pintar en éste dos círculos de 24 cm de diámetro con un lápiz. Calentar el horno a 110°.
Batir las claras con el azúcar a punto de nieve. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con la fécula y las avellanas e incorporar de abajo arriba a las claras. Poner sobre cada círculo una cuarta parte del merengue y dejarlo secar 3 horas en el horno, mantener la puerta abierta con la ayuda de una cuchara. A continuación, cocer las otras dos partes.
Derretir el chocolate al baño maría y extender una capa muy fina sobre papel de aluminio formando un rectángulo de 24 × 30 cm. Dejar enfriar y cortar 10 tiras de 3 cm de ancho. Cortar 8 tiras en trozos de 8 cm y el resto en trozos de 6 cm. Montar la nata con el azúcar. Untar con ello las capas de merengue y colocarlas unas encima de otras. Cubrir la tarta con la nata y hacer unas rosetas de nata. Tamizar el cacao sobre la nata. Colocar las tiras de chocolate largas en el centro de la tarta formando una roseta y las cortas alrededor de la tarta.

Tarta de melocotón Uncle Sam

4 yemas de huevo, 40 g de azúcar, 1/4 de cucharadita de canela molida, 4 claras de huevo, 90 g de azúcar, 60 g de harina, 40 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◇
1/2 l de nata líquida, 60 g de azúcar, 30 g de cacao en polvo, 1/2 lata de melocotones, 2 cucharadas de marrasquino ◇
200 g de chocolate en bloque, 225 g de azúcar en polvo, 6 cucharadas de agua, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de pistachos picados
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 200°. Preparar una masa de bizcocho con los ingredientes comprendidos desde las yemas hasta el cacao (según la receta de la pág. 30), introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 35 minutos a altura media del horno. Dejar reposar el bizcocho durante la noche, cortarlo luego dos veces. Montar la nata con 40 g de azúcar. Mezclar una tercera parte de la nata con el resto del azúcar y el cacao, extenderlo sobre una capa de bizcocho y poner otra encima. Cortar los medios melocotones en gajos y colocarlos sobre la segunda capa de bizcocho. Mezclar la otra parte de la nata con el licor y distribuir sobre los melocotones. Colocar la tercera capa de bizcocho y untar toda la tarta con nata. Derretir el chocolate, y mezclarlo con el azúcar en polvo, el agua y la mantequilla y cubrir con ello la tarta.

Tarta Dobo

6 fondos de bizcocho, ½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 1 yema de huevo, 120 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 50 g de nougat, 60 g de chocolate en bloque, 200 g de azúcar, 1 cucharadita de mantequilla

Preparar los fondos de bizcocho según se indica en la receta de la Tarta Príncipe Regente (receta siguiente) y rellenarlos con la siguiente crema: Batir 4 cucharadas de leche con los polvos para puding y la yema. Hervir el resto de la leche con el azúcar, agregar los polvos para puding y dejar hervir varias veces. Dejar enfriar removiendo de vez en cuando para que no se forme nata. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa e incorporarla a cucharadas al puding ya frío. Derretir al baño maría el nougat y el chocolate y agregarlos a la crema de chocolate. Untar cinco fondos de bizcocho con esta crema y colocar uno encima de otro. Cubrir toda la tarta con el resto de la crema.

Cocer el azúcar con la mantequilla sin dejar de remover hasta que esté a punto de caramelo y echarlo enseguida sobre la sexta capa de bizcocho. Con un cuchillo engrasado, cortar 12 porciones mientras el caramelo esté blando y colocarlas sobre la tarta. (El caramelo duro ya no se puede cortar).

Tarta Príncipe Regente

7 yemas de huevo, 150 g de azúcar, un pellizco de sal, 7 claras de huevo, 150 g de harina ◇

½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 50 g de cacao en polvo, 50 g de chocolate en bloque, 200 g de baño de chocolate graso

Para la bandeja del horno: mantequilla y harina

Engrasar de dos a tres bandejas de horno y espolvorearlas con harina. Calentar el horno a 220°. Batir las yemas con la mitad del azúcar y la sal hasta que estén espumosas. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba. Tamizar por encima la harina y amasar. Con la masa de bizcocho, hacer sobre la bandeja del horno 6 capas de 26 cm de diámetro y cocerlas 5-7 minutos a altura media del horno.

Preparar un puding hirviendo la leche, los polvos para puding, las yemas y el azúcar y dejar enfriar removiendo. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa y agregarla al puding a cucharadas. Agregar por último el cacao y el chocolate derretido al baño maría. Untar las capas de bizcocho con la crema y colocar una encima de otras. Cubrir la superficie y los bordes de la tarta con una capa regular de crema. Dejar cuajar en el frigorífico. Cubrir por último la tarta con el baño de chocolate graso derretido al baño maría.

Tarta almendrada milanesa

6 yemas de huevo, 3 cucharadas de agua caliente, 120 g de azúcar, la corteza de ½ limón rallada, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula, 120 g de almendras peladas molidas ◇
300 g de mermelada de frambuesa ◇
400 g de masa de mazapán cruda, 100 g de azúcar, 6 yemas de huevo, 1 cucharada de ron, 1 clara de huevo ◇
80 g de almendras tostadas en láminas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 200º. Batir las yemas con el agua, una tercera parte del azúcar y la corteza de limón hasta obtener una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve y añadir poco a poco el azúcar restante mientras se bate. Incorporar las claras de abajo arriba a la masa de las yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula e incorporarla a la masa junto con las almendras. Introducir la masa de bizcocho con almendras en el molde y cocerla 35-40 minutos en la altura media del horno. Dejar reposar la tarta durante la noche y al día siguiente cortarla dos veces en sentido horizontal. Untar las dos capas de bizcocho inferiores con mermelada de frambuesa y colocar las tres capas una encima de otra. Batir la masa de mazapán con el azúcar, las yemas y el ron hasta obtener una masa espumosa. Introducir la mitad de la masa de mazapán en una manga pastelera con boquilla estrellada y batir la otra mitad con la clara. Untar con esta masa de mazapán más ligera la tarta todo alrededor. Con la masa de mazapán de la manga pastelera adornar la superficie de la tarta. Es preferible guiarse por el modelo de la fotografía y hacer una especie de flor sobre la tarta. Calentar el horno a 250º y cocer brevemente la tarta a altura media del horno hasta que la masa de mazapán comience a dorarse ligeramente. El gratinado se puede realizar también en el grill. Calentar el resto de la mermelada de frambuesa removiéndola y echar una fina capa en el borde. Esparcir las almendras en la mermelada. Rellenar los espacios vacíos de la flor de mazapán con mermelada caliente.

Tarta de nueces Alcaldesa

225 g de azúcar, 10 yemas de huevo, 250 g de avellanas picadas, 3 cucharadas de pan rallado, 6 almendras amargas picadas, 10 claras de huevo, 150 g de azúcar ◇
3 claras de huevo, 50 g de azúcar, 1 cucharada de avellanas picadas ◇
½ l de leche, 2 cucharadas de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 yemas de huevo ◇
200 g de masa de mazapán cruda, 300 g de azúcar en polvo, 3-4 cucharadas de zumo de limón, 22 medias nueces
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190°. Batir el azúcar con las yemas hasta obtener una masa espumosa y añadir las avellanas, el pan rallado y las almendras. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar, incorporarlas de abajo arriba, introducir la masa en el molde y cocerla 75 minutos. A las 24 horas, partir la tarta por la mitad. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporar las avellanas. Preparar un puding hirviendo la leche, el azúcar y los polvos para puding, agregar las yemas batidas e incorporar a las claras. Extender la crema ya fría sobre una capa de bizcocho y colocar la segunda encima. Batir la masa de mazapán con 100 g de azúcar en polvo, darle forma redonda y colocarla sobre la tarta apretando. Batir el resto del azúcar en polvo con el zumo de limón, untar la tarta y decorar con las nueces.

Tarta de castañas Zerbinetta

1 bizcocho de chocolate preparado según la receta de la página 30 ◇
440 g de puré de castañas de lata, 1 cucharada de zumo de limón, 6 cucharadas de nata líquida, 7 cucharadas de azúcar en polvo ◇
½ vaso de mermelada de albaricoque, 250 g de masa de mazapán cruda, 150 g de azúcar en polvo, 200 g de baño de chocolate graso

Cortar dos veces el bizcocho de chocolate horizontalmente. Mezclar el puré de castañas con el zumo de limón, la nata y el azúcar en polvo tamizada hasta obtener una masa suave. Cubrir dos capas de bizcocho con esta crema y colocar las tres capas una encima de otra. Calentar la mermelada removiendo y cubrir con ella la superficie de la tarta. Batir la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada, extenderla formando una capa fina y envolver con ella toda la tarta. Extender el resto del mazapán de modo que tenga 1 cm de espesor. Colocar la capa de mazapán sobre un molde de madera, pasar por encima el rodillo y desprender la masa del molde con un cuchillo afilado. Cortar las figuras. Derretir el baño de chocolate al baño maría y cubrir con ella la tarta. Adornar la tarta con las figuras de mazapán.

Nostalgia de las grandes tartas

Tarta de café y almendras

7 yemas de huevo, la corteza de ½ limón rallada, 250 g de almendras picadas, 7 claras de huevo, 80 g de azúcar ◇
3 cucharadas de mermelada de cerezas ácidas ◇
¼ l de leche, 100 g de azúcar, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 150 g de mantequilla, 3 cucharaditas de café instantáneo ◇
16 granos de chocolate-moca, 16 almendras
Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190º. Batir las yemas con la corteza de limón hasta que estén espumosas y añadir la mitad de las almendras. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporarlas de abajo arriba junto con el resto de las almendras a la masa de huevo. Introducir la masa en el molde y cocer 35-40 minutos a altura media del horno. Cortar el bizcocho por la mitad después de 2 horas de reposo como mínimo. Cubrir una de las capas de bizcocho con mermelada y colocar la otra encima. Preparar un puding con la leche, el azúcar, los polvos para puding y las yemas y dejarlo enfriar removiendo. Batir la mantequilla con el café instantáneo hasta que esté espumosa e incorporarla al puding a cucharadas. Cubrir toda la tarta con la crema de mantequilla. Con el resto de la crema, adornar la tarta según se indica en la fotografía y colocar encima los granos de chocolate-moca y las almendras.

Tarta Príncipe Pückler

1 bizcocho de color claro y 1 bizcocho de chocolate, preparados ambos según la receta de la página 30 ◇
100 g de fresas, 2 hojas de gelatina blanca, ⅝ de l de nata líquida, 50 g de azúcar, 16 guindas confitadas ◇
2 cucharadas de chocolate rallado para adornar, 1 cucharadita de azúcar en polvo, 4 cucharadas de almendras tostadas en láminas

Partir los dos bizcochos por la mitad. Lavar las fresas, escurrirlas bien, quitarles los tallos y aplastarlas con un tenedor. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría. Montar la nata con el azúcar. Mezclar una tercera parte de la nata con el puré de fresas. Escurrir bien la gelatina, disolver en un poco de agua al baño maría y agregarla a la nata con fresas. Extender la nata sobre las dos capas de bizcocho claro y colocar una capa de bizcocho oscuro encima de cada una. Extender nata de fresas sobre una capa de bizcocho oscuro y colocar encima las otras dos capas. Cubrir toda la tarta con la nata. Introducir el resto de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada y hacer con ella 16 rosetas sobre la tarta. Esparcir las almendras en láminas por el borde de la tarta. Colocar una guinda en cada roseta, echar el chocolate en el centro de la tarta y tamizar azúcar en polvo encima. Meter la tarta en el frigorífico antes de servirla.

Tarta de miel Imperial

1/8 de l de leche, 2 cucharadas de azúcar, 1/4 cucharadita de sal, 2 cucharadas de mantequilla, 20 g de levadura prensada, 2 cucharadas de agua templada, 80 g de almendras en láminas, 380 g de harina, 1 huevo, 2 cucharas de pasas ◇
1 cuch. de mantequilla, 2 cuchs. de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida ◇
2 cucharadas de mantequilla, 6 cucharadas de miel, 2 cucharadas de azúcar, 100 g de almendras sin pelar picadas
Para el molde: mantequilla

Engrasar un molde desmontable. Hervir la leche, mezclarla con el azúcar, la sal y la mantequilla y dejarla enfriar. Disolver la levadura en agua templada. Mezclar las almendras en láminas con la mitad de la harina, agregar la leche templada y la levadura desleída y trabajar todo junto con el huevo y las pasas. Dejar fermentar la masa tapada 20 minutos. Extender la masa de forma que mida 20 × 40 cm. Derretir la mantequilla, pintar con ella la masa, espolvorear encima el azúcar y la canela, enrollarla a partir del lado más corto y cortar discos de 2-3 cm de grosor. Derretir la mantequilla con la miel, el azúcar y las almendras y echarlo como fondo en el molde. Con los discos de masa formar pequeñas bolas, colocarlas en espiral sobre el fondo de miel y dejar fermentar 25 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer la tarta de miel 20-30 minutos a altura media del horno.

Tarta de pan negro

50 g de migas de pan negro, 1/2 copita de licor de ron (1 cl), 2 huevos, 6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 150 g de almendras sin pelar molidas, 50 g de chocolate en bloque rallado, la corteza de 1/2 limón rallada, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, 30 g de corteza de limón confitada picada, 30 g de corteza de naranja confitada picada, 6 claras de huevo ◇
200 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de agua, 12 guindas confitadas
Para el molde: mantequilla y pan rallado

Engrasar un molde desmontable y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 200°. Mezclar las migas de pan negro con el ron. Batir los huevos, las yemas y el azúcar hasta obtener una masa espumosa. Agregar las almendras, el chocolate, la corteza de limón, el clavo, las cortezas de limón y de naranja confitadas. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba. Agregar a la masa las migas empapadas. Introducir la masa en el molde, alisarla y cocerla 60-75 minutos a altura media del horno. Volcar la tarta sobre una rejilla y dejarla enfriar. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con el ron y el agua y cubrir la tarta todavía caliente con este baño. Adornar la tarta con las guindas.

Nostalgia de las grandes tartas

Tarta Linz

200 g de azúcar, 250 g de almendras molidas, 200 g de harina, 1 cucharadita colmada de cacao en polvo, 1 cucharadita de canela molida, 1 bolsita de vainilla en polvo, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, 1 huevo, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 250 g de mantequilla ◇
200 g de mermelada de frambuesa, 1 yema de huevo
Para el molde: mantequilla y pan rallado

Untar con mantequilla un molde desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorearlo con pan rallado. Mezclar el azúcar, las almendras, la harina, el cacao, la canela, la vainilla y el clavo aromático, colocarlo sobre una superficie lisa y hacer un hoyo en el centro. Echar en el centro el huevo y el kirsch. Distribuir la mantequilla en trocitos por el borde y amasar en seguida con las manos. Dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 180º. Extender dos terceras partes de la masa, forrar con ella el fondo del molde y formar un borde de 2 cm de alto. Extender el resto de la masa y con una rueda de cortar pastas hacer tiras. Extender la mermelada sobre el fondo de masa, colocar encima las tiras de masa formando una rejilla y pintar con la yema batida. Cocer la tarta 60 minutos a altura media del horno. Dejar enfriar un poco en el molde. Volcar la tarta sobre una rejilla para que termine de enfriarse.

Torta di Mandorle

200 g de harina, 100 g de mantequilla, 40 g de azúcar, 1 yema de huevo, un pellizco de sal, la corteza de ½ limón rallada, 1 cucharada de agua fría ◇
70 g de mermelada de albaricoque ◇
1 huevo, 2 yemas de huevo, 125 g de azúcar, un pellizco de sal, el interior de una vaina de vainilla, 1 cucharada de harina, 300 g de almendras peladas picadas, 4 claras de huevo, 60 g de mantequilla, 150 g de azúcar

Tamizar la harina sobre una superficie lisa y trabajarla con la mantequilla, el azúcar, la yema, la sal, la corteza de limón y el agua. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Extender la masa de modo que tenga unos 4 mm de espesor y forrar con ella el borde y el fondo de un molde desmontable. Untar el fondo con la mermelada. Calentar el horno a 180º. Batir el huevo y las yemas con la mitad del azúcar, la sal, la vainilla, la harina y 150 g de almendras. Batir a punto de nieve 2 claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba. Derretir la mantequilla e incorporarla a la masa. Echar la masa sobre el fondo y cocer 45 minutos a altura media del horno. Batir a punto de nieve el resto de las claras con el resto del azúcar y agregar el resto de las almendras incorporándolas de abajo arriba. Untar esta masa de merengue sobre la tarta todavía caliente y gratinar 15 minutos a 210º, hasta que la superficie esté dorada.

Tarta de ron

1 bizcocho ya preparado ◇
70 g de masa de mazapán cruda, 30 g de azúcar en polvo, 2 copitas de licor de ron (4 cl) ◇
10 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharadas de zumo de limón ◇
200 g de mermelada de naranja, 100 g de masa de mazapán cruda, 225 g de azúcar en polvo, 2-3 cucharadas de agua caliente, 1 trozo de mantequilla del tamaño de una nuez, 1 cucharadita de cacao en polvo, 100 g de almendras en láminas

Cortar dos veces el bizcocho en sentido horizontal. Batir la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada y una copita de ron, echarlo sobre la capa inferior de bizcocho y colocar encima la segunda capa. Batir los zumos de naranja y de limón con el resto del ron y empapar la segunda capa de bizcocho con ello. Colocar encima la tercera capa. Calentar la mermelada y untar con ella toda la tarta. Mezclar la masa de mazapán con 50 g de azúcar en polvo tamizada, formar una capa del tamaño de la tarta y ponerla sobre ésta apretando. Tamizar el resto del azúcar en polvo, mezclarla con el agua, agregar la mantequilla derretida caliente y extender este baño sobre la capa de mazapán. Mezclar 2 cucharadas del baño con el cacao en polvo. Echar el baño oscuro sobre la tarta formando una espiral a partir del centro. Con un cuchillo, hacer líneas hacia afuera; observar las indicaciones de la pág. 42. Esparcir las almendras en láminas por el borde de la tarta.

Tarta Malakov

½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 cucharadas de azúcar, 250 g de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar en polvo ◇
250 g de bizcochos, 1 cucharada de melaza, 4 cucharadas de vino de Marsala, 1 cucharada de ron, 50 g de mermelada de grosellas ◇
100 g de almendras tostadas en láminas, 14 galletas de mantequilla

Preparar un puding, hirviendo la leche, los polvos para puding y el azúcar y dejarlo enfriar removiendo. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada, hasta que esté espumosa, y agregarla a cucharadas al puding ya frío, removiendo. Forrar con los bizcochos el fondo de un molde desmontable. Mezclar la melaza con el vino de Marsala y el ron y empapar con ello los bizcochos. Calentar la mermelada y poner pequeños montoncitos sobre los bizcochos. Untar una parte de la crema de mantequilla sobre los bizcochos, poner otra capa de bizcochos sobre la crema, empaparlos con la mezcla del vino de Marsala y poner de nuevo pequeños montoncitos de mermelada. Por último, poner otra capa de crema de mantequilla. Dejar cuajar la tarta en el frigorífico, desmoldarla y cubrirla todo alrededor de crema de mantequilla, espolvoreando las almendras por encima y por los bordes. Con el resto de la crema hacer 14 rosetas sobre la tarta y poner una galleta en cada roseta. Colocar la tarta en el frigorífico antes de servirla.

Nostalgia de las grandes tartas

Tarta de crema Grandis

6 yemas de huevo, 140 g de azúcar, una punta de cuchillo de sal y otra de canela molida, 2 cucharadas de ron, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 30 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 50 g de almendras picadas ◇

½ l de leche, 2 yemas de huevo, 1 bolsita de polvos para puding de chocolate, 120 g de azúcar, 200 g de mantequilla, 4 cucharadas de kirsch, 80 g de cobertura de chocolate rallada ◇

12 guindas confitadas rojas, 2 cucharadas de chocolate rallado para adornar

Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 200°. Batir las yemas con la mitad del azúcar, la sal, la canela y el ron hasta obtener una masa espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas a la masa de las yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y el cacao en polvo y trabajar todo junto con las almendras. Introducir la masa en el molde y cocerla 35 minutos. Cortar dos veces en sentido horizontal el bizcocho ya frío. Preparar un puding hirviendo la leche, las yemas, los polvos para puding y el azúcar. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa, agregar a cucharadas primero el puding frío, luego el licor y la cobertura de chocolate. Untar las capas de bizcocho con crema, colocar una encima de otra y cubrir toda la tarta con crema. Hacer 12 rosetas y adornar con las guindas y el chocolate rallado.

Gâteau Saint-Honoré

80 g de mantequilla, 40 g de azúcar, un pellizco de sal, 1 yema de huevo, 160 g de harina ◇

¼ l de agua, 70 g de mantequilla, un pellizco de sal, 200 g de harina, 4 huevos ◇

½ l de leche, el interior de una vaina de vainilla, un pellizco de sal, 5 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 claras de huevo, mermelada de albaricoque

Trabajar la mantequilla, el azúcar, la sal, la yema y la harina tamizada hasta obtener una masa quebrada y dejarla reposar tapada 30 minutos en el frigorífico. Extender la masa formando una placa de 26 cm de diámetro y colocarla sobre una bandeja de horno. Calentar el horno a 210°. Hervir el agua con la mantequilla y la sal, echar la harina tamizada y remover hasta que la masa se desprenda del fondo de la cacerola. Echar la masa en una fuente y agregar los huevos uno a uno. La masa cocida metida en la manga pastelera hace un aro alrededor del fondo de masa quebrada y 8-10 buñuelos al lado. Cocer 15-20 minutos a altura media del horno. Cocer la leche con la vainilla y la sal. Batir las yemas con la mitad del azúcar y los polvos para puding y echarlo en la leche hirviendo sin dejar de remover. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar, incorporarlas a la crema hirviendo y dejar enfriar. Poner la crema en el aro de masa cocida. Pintar el aro y los buñuelos con mermelada caliente.

Sabrosas espirales de tocino

1 lata de masa fresca para cuernecillos, 100 g de bacon en lonchas, 1 huevo

Calentar el horno a 200º. Abrir la lata siguiendo las indicaciones de la etiqueta y separar los distintos trozos de masa. Formar con éstos tiras de 30 cm de largo modelándolas cuidadosamente con las manos enharinadas. Girar las tiras formando espirales. Cortar el bacon en tiras y envolver ligeramente con ellas las espirales. Batir el huevo y pintar con él las espirales por todos sitios. Colocar las espirales sobre una bandeja de horno y cocerlas 15 minutos en la altura media del horno, hasta que estén bien doradas. Servir las espirales calientes con cerveza o vino.

Nuestro consejo

En lugar de espirales de tocino se pueden preparar también espirales de jamón. Para ello se cortan tiras de jamón crudo o cocido. Se coloca el jamón sobre las tiras de masa sin enrollar y luego se forman las espirales. Se pinta todo con huevo batido y se cuece como se indica en la receta superior.

Pasteles de queso alsacianos

1 lata de masa fresca para panecillos de hojaldre ◇
1 cebolla grande, 1 cucharada de mantequilla, 100 g de bacon en lonchas, 1 huevo, 200 g de queso fresco de nata, 1 cucharada de perejil muy picado

Calentar el horno a 200º. Abrir la lata siguiendo las indicaciones de la etiqueta, sacar los trozos de masa y aplanarlos un poco. Pelar la cebolla, cortar en aros y rehogarlos ligeramente en la mantequilla. Cortar el bacon en trocitos pequeños. Pintar los trozos de masa con el huevo batido. Cortar el queso fresco en trocitos y distribuirlo sobre los pasteles. Echar encima los aros de cebolla y el bacon y colocar los pasteles sobre la bandeja del horno. Cocer 20 minutos a altura media del horno, hasta que la masa esté dorada. Espolvorear los pasteles con el perejil y servirlos calientes.

Salchichas envueltas

1 lata de masa fresca para cuernecillos, 6 salchichas vienesas, 1 yema de huevo

Calentar el horno a 200º. Abrir la lata siguiendo las indicaciones de la etiqueta, desenrollar la masa y separarla en tres rectángulos. Unir las perforaciones diagonales en la masa. Dividir los tres rectángulos por la mitad. Colocar en cada uno de los 6 rectángulos una salchicha en diagonal y enrollar la masa a partir de una esquina. Pintar la esquina superior con yema batida y apretarla contra el resto de la masa. Colocar las salchichas sobre la bandeja del horno de modo que la esquina quede hacia abajo. Pintar la masa con la yema batida y cocer 15 minutos a altura media del horno, hasta que la masa esté dorada.

Nuestro consejo

Si se separan los trozos de masa por la perforación, se pueden preparar cuernecillos sencillos de jamón. Se ponen trocitos de jamón crudo o cocido sobre cada trozo de masa, se enrolla la masa, se pinta con yema batida y se cuece como se describe en la receta superior.

Panecillos estilo sacristán

1 lata de masa fresca para panecillos morenos ◇ un poco de agua y harina

Calentar el horno a 200º. Abrir la lata siguiendo las indicaciones de la etiqueta, sacar la masa y separar los distintos trozos. Dejar reposar un rato la masa a temperatura ambiente para que se calienten. Sobre una superficie enharinada, formar un panecillo delgado con cada trozo de masa. Con un cuchillo hacer en la superficie unos cortes formando cuadrados, espolvorear encima una fina capa de harina, colocar los panes sobre una bandeja de horno y cocer 15-20 minutos a altura media del horno.

Nuestro consejo

Estos panecillos resultan especialmente sabrosos si se sirven recién hechos con un poco de queso fresco de nata y salmón ahumado con pimienta.

Pastel de peras al estilo moderno

1 paquete de masa para pasteles de frutas, 125 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, 1 cucharada de agua ◇
4-5 peras blandas, 2 cucharadas de almendras en barritas, 2 cucharadas de azúcar morena
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 200º.
Preparar la masa para pasteles de frutas, siguiendo las indicaciones del envase, con la mantequilla o margarina, el huevo y el agua, introducir la masa en el molde y alisar la superficie. Pelar las peras, partirlas en cuatro partes, retirar los corazones y cortar los trozos en gajos muy finos a partir del lado redondeado; deben estar unidas por la parte inferior. Colocar las peras formando un círculo sobre la masa. Cocer 50-60 minutos en la parte baja del horno. A los 30 minutos de cocción, esparcir las almendras y el azúcar morena sobre el pastel y terminar de cocerlo.

Nuestro consejo
El pastel también se puede espolvorear con azúcar en polvo en lugar de azúcar morena. También se puede preparar con peras de lata en lugar de peras frescas.

Pastel de uvas de domingo

1 paquete de masa para pasteles de frutas, 125 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, 1 cucharada de agua ◇
1 kg de uvas, 4 claras de huevo, 150 g de azúcar
Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175º. Preparar la masa de pastel de frutas con la mantequilla o margarina, el huevo y el agua, siguiendo las indicaciones del envase, introducirla en el molde y alisar la superficie. Lavar las uvas, escurrirlas, retirar los tallos, partirlas por la mitad y quitar las pepitas. Distribuir las uvas sobre la masa y cocer el pastel 30 minutos en la parte baja del horno. Batir las claras a punto de nieve, agregar poco a poco el azúcar e introducir la masa en una manga pastelera. Distribuir este merengue sobre las uvas y cocer el pastel otros 40-50 minutos.

Nuestro consejo
Dejar que el pastel se enfríe bien antes de cortarlo.

Pastel de manzanas y pasas

1 paquete de masa para pasteles de frutas, 125 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, 1 cucharada de agua ◇
4-5 manzanas medianas, el zumo de 1 limón, 2 cucharadas de pasas, 3 cucharadas de jalea de manzana
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 200º.
Preparar la masa para pasteles de frutas con la mantequilla o margarina, el huevo y el agua siguiendo las indicaciones del envase, introducirla en el molde y alisar la superficie. Pelar las manzanas, partirlas en cuatro partes, retirar los corazones y cortarlas en gajos finos. Mojar las manzanas con el zumo de limón. Distribuir la mitad de las pasas sobre la masa y colocar encima las manzanas muy juntas formando una roseta. Esparcir el resto de las pasas por encima. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media del horno.
Calentar la jalea de manzana removiéndola y extenderla sobre las manzanas todavía caliente. Dejar enfriar el pastel y espolvorear, si se desea, con el azúcar en polvo del paquete.

Pastel de manzana y limón

1 paquete de masa para pasteles de limón, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua fría ◇
3-4 manzanas ácidas grandes, el zumo de 1 limón, 1-2 cucharadas de agua caliente para el baño, 100 g de pistachos picados
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175º.
Preparar la masa para pasteles de limón con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua siguiendo las indicaciones del envase, introducirla en el molde y alisar la superficie. Pelar las manzanas, partirlas en cuatro partes, retirar los corazones y cortarlas en rodajas finas. Mojar las manzanas con el zumo de limón y colocarlas en círculo y muy juntas sobre la masa. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media del horno. Preparar el baño de limón siguiendo las indicaciones del envase y cubrir con él el pastel todavía caliente. Hacer un círculo con los pistachos en el baño todavía blando.

Pastel real rápido

1 paquete de masa para pastel real, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 5 cucharadas de ron ◇
100 g de baño de chocolate graso
Para el molde: mantequilla o margarina, pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde ovalado de unos 19 cm de largo y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 175°.

Preparar la masa con la mantequilla o margarina, los huevos y el ron siguiendo las indicaciones del envase, echarla en el molde preparado y alisar la superficie. Cocer 60 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla y dejarlo enfriar. Cubrirlo o bien con el azúcar en polvo del paquete tamizada o bien con el baño de chocolate derretido al baño maría.

Nuestro consejo
Si un pastel no se va a comer en 1-2 días, conviene cubrirlo con un baño de chocolate graso. De este modo se mantiene fresco y sabroso por más tiempo.

Hojas de trébol amarmoladas

150 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 150 cm³ de agua, 1 paquete de masa para pasteles amarmolados ◇
1 cucharada de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla o margarina, pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde en forma de hoja de trébol y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 175°. Dividir la mantequilla o margarina en dos partes iguales. Romper cada huevo en una taza. Dividir también el agua en dos partes iguales.

Batir las dos mezclas que incluye el paquete para masa clara y para masa oscura cada una con la mitad de la mantequilla o margarina, 1 huevo y la mitad del agua, hasta obtener una crema. Echar las dos masas en el molde formando capas: empezar por una capa oscura y acabar con una capa clara. Alisar la superficie y cocer el pastel 50-60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar sobre una rejilla y espolvorear con azúcar en polvo.

Nuestro consejo
Si en lugar de capas de distinto color se desea obtener una especie de pastel amarmolado, se mezclan ligeramente las capas con un tenedor haciendo movimientos en espiral.

Pastel con albaricoques

1 paquete de masa para fondo de tartas, 125 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, 480 g de albaricoques de lata
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa según las indicaciones del envase con la mantequilla o margarina y el huevo y poner la mitad en el fondo del molde apretándola ligeramente. Escurrir los albaricoques, colocarlos sobre la masa y esparcir por encima el resto de la masa formando grumos. Cocer el pastel 40-50 minutos a altura media del horno.

Pastel con mermelada de ciruelas

En lugar de los albaricoques, se utiliza mermelada de ciruela. El pastel se cuece como en la receta anterior.

Pastel de requesón

El fondo de la tarta se cubre con requesón en lugar de frutas. Mezclar 250 g de requesón con 1 huevo, 50 g de azúcar, un poco de ralladura de limón y 50 g de pasas. Echar la masa en grumos sobre el requesón y cocer como en la receta «Pastel con albaricoque».

Pastel de cerezas

1 kg de cerezas frescas o 920 g de cerezas de lata deshuesadas ◇
1 paquete de masa para pasteles de avellana, 100 g de mantequilla o margarina, 75 cm³ de jugo de cerezas o agua, 3 yemas de huevo, un pellizco de canela y otro de clavo aromático, ambos molidos, 3 claras de huevo ◇
½ taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con abundante margarina un molde para pastel de frutas con el borde liso o un molde de cristal resistente al fuego y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 175°.

Lavar las cerezas, quitarles los tallos y deshuesarlas; escurrir las cerezas de lata y reservar el jugo. Mezclar los ingredientes del paquete con la mantequilla o margarina, el jugo de cerezas o el agua, las yemas, la canela y el clavo hasta obtener una masa cremosa. Incorporar de abajo arriba las cerezas escurridas. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 50-60 minutos en la parte baja del horno. Tamizar el pastel con azúcar en polvo y servirlo caliente con jugo de cerezas, nata montada o crema de vainilla.

Pastel de avellana con baño de canela

1 paquete de masa para pastel de avellana, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua, 2 cucharadas de ron, 50 g de corteza de naranja confitada picada, 100 g de chocolate amargo rallado, 1-2 cucharadas de agua caliente, 2 rodajas de naranja confitada y angélica
Para el molde: margarina

Engrasar un molde rectangular de 25 cm de largo. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa para pastel de avellana, siguiendo las indicaciones del envase, con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua y agregar al final el ron, la corteza de naranja confitada y el chocolate. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 50-60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar un poco el pastel y desmoldarlo. Preparar el baño de canela del paquete siguiendo las indicaciones del envase y cubrir con ella el pastel. Cortar las rodajas de naranja en trocitos, la angélica en daditos, y adornar con ellas el pastel.

Corona de avellanas y chocolate

1 paquete de masa para pastel de avellana, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua ◇
100 g de chocolate rallado ◇
1-2 cucharadas de agua caliente para el baño, ¼ l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar en polvo, ½ cucharadita de canela molida, una punta de cuchillo de nuez moscada molida
Para el molde: margarina

Engrasar un molde de corona de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°.
Preparar la masa para pastel de avellana, siguiendo las indicaciones del envase, con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua y agregar la mitad del chocolate. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 50-60 minutos en la parte baja del horno.
Dejar enfriar un poco el pastel y desmoldarlo. Preparar el baño de canela del paquete siguiendo las indicaciones del envase y cubrir con él la corona de avellana y chocolate. Adornar la parte baja del pastel con el resto del chocolate rallado. Montar la nata y mezclarla con el azúcar en polvo, la canela y la nuez moscada. Servir el pastel con esta capa de canela.

Pastel inglés con baño de whisky

1 paquete de masa para pastel de almendra, 150 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 2 cucharadas de agua, 250 g de corteza de naranja y de limón confitada mezclada, muy picada, 50 g de guindas confitadas partidas, 50 g de jengibre confitado picado, 50 g de nueces picadas ◇
½ cucharadita de canela molida, ½ cucharadita de clavo aromático molido, 200 g de azúcar en polvo, 3 cucharadas de whisky, frutas confitadas, algunas tiras de angélica
Para el molde: margarina

Engrasar un molde alargado. Calentar el horno a 175°.
Batir la masa de pastel con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua. Mezclar las cortezas de limón y naranja confitadas, las guindas, el jengibre, las nueces, la canela y el clavo aromático. Pasar esta mezcla de frutas por 1-2 cucharadas de harina, incorporarla a la masa de abajo arriba, echarla en el molde y cocerla 70-80 minutos en la parte baja del horno. Realizar la prueba del palillo.
Dejar enfriar el pastel y desmoldarlo. Tamizar el azúcar en polvo y mezclarla con el whisky. Cubrir con esta mezcla el pastel todavía caliente y adornarlo con las frutas confitadas y la angélica siguiendo el modelo de la fotografía. Dejar reposar un día antes de cortarlo.

Savarines con guarnición

1 paquete de masa para bizcocho, 3 huevos, 50 cm³ de agua ◇
1/8 de l de zumo de naranja, 2 cucharadas de licor de naranja ◇
1/4 l de nata líquida, gajos de mandarina, guindas, uvas espinas, trozos de melocotón, pistachos picados, almendras tostadas picadas, para adornar
Para los moldes: margarina

Engrasar 22 moldes de savarín de 8 cm de diámetro. Calentar el horno a 200°.
Preparar el bizcocho siguiendo las indicaciones del envase con los huevos y el agua y llenar 3/4 partes de cada molde con masa. Colocar los moldes sobre una bandeja de horno y cocer 15-18 minutos a altura media del horno. Desmoldar cuidadosamente y dejar enfriar un poco.
Mezclar el zumo de limón, el licor de naranja y el azúcar en polvo del paquete. Empapar bien los savarines con esta mezcla. Montar la nata, introducirla en una manga pastelera y adornar con ella los savarines. Guarnecer además con las frutas, los pistachos y las almendras.

Tarta de crema

1 paquete de masa para pastel de avellana, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua ◇
1 paquete de crema de chocolate, 1/8 de l de leche, 60 g de mantequilla, 2 cucharaditas de kirsch o licor de pera, granos de chocolate-moca
Para el molde: margarina

Engrasar un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°.
Preparar la masa para pastel de avellana según las indicaciones del envase con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua, echarla en el molde, alisarla y cocerla 50-60 minutos en la parte baja del horno.
Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla.
Preparar la crema de chocolate, según las indicaciones del envase, con la leche, la mantequilla derretida, pero no caliente, y el kirsch o licor de pera. Cortar una vez el pastel en sentido horizontal, rellenarlo con una tercera parte de la crema y colocar encima la capa superior de bizcocho. Cubrir la superficie y los bordes del pastel con el resto de la crema, introducir lo que sobre en una manga pastelera y adornar con ella la tarta. Poner un grano de chocolate-moca sobre cada roseta.

Pasteles de fiesta

1 paquete de masa para pastel de especias, 125 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, ⅛ de l de agua, 100 g de pasas ◇
1 paquete de crema de chocolate, ⅛ de l de leche fría, 60 g de mantequilla o margarina ◇
1-2 cucharadas de ron, 1-2 cucharadas de agua caliente, 1 cucharada de chocolate en barritas para adornar
Para la chapa de horno: papel barba y margarina

Forrar una bandeja de horno con papel barba engrasado. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa siguiendo las indicaciones del envase con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua. Incorporar las pasas de abajo arriba. Echar la masa sobre el papel barba y cocerla 15-20 minutos en la altura media del horno. Volcar el pastel sobre una mesa, humedecer el papel barba y retirarlo. Cortar la masa en cuatro tiras alargadas del mismo tamaño y dividir cada una en trozos iguales. Preparar la crema, según las indicaciones del envase, con la leche y la mantequilla o margarina, introducirla en una manga pastelera y adornar con ella la mitad de los pasteles. Colocar la otra mitad encima. Preparar el baño del paquete con el ron y el agua, cubrir con él los pasteles y adornarlos con el resto de la crema y el chocolate.

Tarta Alicante

1 paquete de masa para pastel de naranja, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua ◇
1-2 cucharadas de agua caliente, 6 rodajas de naranja confitada, 15 guindas confitadas, algunas tiras de angélica
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde en forma de margarita y espolvorearlo con pan rallado. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa, según las indicaciones del envase, con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua, echarla en el molde, alisarla y cocerla 50 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla y dejarlo enfriar un poco. Preparar el baño del paquete con el agua caliente y cubrir con él la tarta todavía caliente. Partir las rodajas de naranja y las guindas por la mitad. Adornar el borde de la superficie de la tarta con las frutas confitadas y la angélica según se indica en la fotografía.

AEG

La ciencia de la repostería resumida

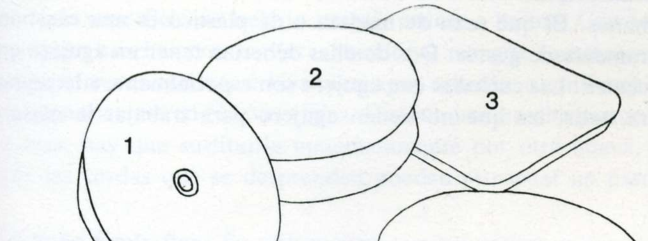


Fig. 84.

Utensilios modernos de repostería

Con estos moldes, recipientes para batir, cucharas y la batidora eléctrica de mano se pueden confeccionar los más variados pasteles y tartas. Los utensilios cumplen todos los requisitos en cuanto a trabajo rápido, práctico y sin esfuerzo.

1-6: Moldes antiadherentes de metal inoxidable ligero. Gracias a la capa de silicona, no se pega ni adhiere ningún pastel y se vuelcan fácilmente en la rejilla, incluso si estaban poco engrasados. Moldes del dibujo: ① Molde de corona. ② Molde desmontable. ③ Fuente rectangular. ④ Molde alargado. ⑤ Molde para tarta de frutas. ⑥ Molde alargado semicilíndrico.

7-12: Recipientes y cucharas de plástico para batir. Existen en color amarillo, verde, naranja y rojo, son higiénicos y fáciles de limpiar, son resistentes al calor y al frío, así como a los cortes y a los golpes, y tienen una superficie dura. En el dibujo aparecen: ⑦ + ⑧ Vaso mezclador y recipiente para batir, con imán adherente. ⑨ Recipiente de un juego con diversos tamaños. ⑩ – ⑫ Cucharas para batir, con las formas usuales.

13: Batidora eléctrica manual, de gran rendimiento y duración. Sirve para mezclar, remover, batir, montar y amasar. Tiene tres velocidades. Al equipamiento básico de este aparato pertenecen dos accesorios para amasar, dos para batir, una fijación para la pared y un libro de recetas. El aparato puede completarse además con un accesorio para desmenuzar, picar y triturar, un juego de cuchillas para rallar y raspar fruta y verdura, un tamiz, un recipiente para batir y un vaso mezclador con protección antisalpicaduras. El aparato completo puede utilizarse para muchos trabajos de repostería y permite un gran ahorro de tiempo.

Utensilios y moldes de repostería

Como es lógico la instalación adecuada de la cocina también facilita las tareas: el lugar de trabajo debe estar bien iluminado, las superficies a la altura adecuada, aparatos como frigorífico y congelador, fregadero con agua caliente y fría y la cocina, deben estar dispuestos de una forma lógica. Los pequeños electrodomésticos, como por ejemplo la batidora, la báscula de cocina y los utensilios necesarios, deben estar a mano, y no escondidos en el último rincón de la cocina.
Si se dispone de un taburete con altura regulable o de una silla plegable, los trabajos que requieren habilidad y manos tranquilas pueden hacerse sentado, lo cual es mucho menos agobiante que trabajar de pie. Los utensilios que se enumeran y describen en las páginas siguientes son: 1. Los imprescindibles para la repostería, 2. Los que facilitan el trabajo y, por lo tanto, ahorran tiempo, y 3. Los necesarios para adornar y decorar la repostería ya elaborada.

Utensilios para la preparación de masa

Báscula de cocina: No se debe prescindir de ella en ningún caso. El vaso medidor no es suficientemente exacto y sólo pueden medirse con él determinados ingredientes («por ejemplo, líquidos, azúcar y harina»).

La báscula de cocina debe pesar de forma fiable de 5 gramos a un kilogramo. Los más ventajosos son los modelos que pueden fijarse a la pared. Hay que tener en cuenta, sin embargo, que no debe colocarse demasiado alta, que el lugar ha de estar bien iluminado y que el platillo ha de ser desmontable. Si ya se dispone de una báscula de cocina, pero ésta sólo pesa de forma inexacta las cantidades pequeñas, se puede adquirir una balanza de cuchara. Esta pesa pequeñas cantidades hasta un gramo y ocupa poco espacio.

Vaso medidor: Para medir líquidos es imprescindible un modelo transparente con los datos de medida detallados.

Copa de licor graduada: Las cantidades muy pequeñas de líquido se miden mejor con la copa de licor. En todos los almacenes existen muy baratas con las graduaciones de 1 y 2 cl.

Recipientes para batir: Debería disponerse de tres a cuatro de distintos tamaños. No se precisan solamente para repostería, sino también para aliñar ensaladas, platos a base de requesón, etc. En ningún caso deben ser de aluminio, ya que la masa se pone gris. Los recipientes esmaltados son sensibles a los golpes; la capa de esmalte salta con facilidad y se resquebraja, y la chapa de debajo comienza a oxidarse. Lo ideal, aunque caro, son los recipientes de acero inoxidable. No obstante, también son muy apropiados los recipientes de plástico, más baratos, con la condición de que el plástico resista los golpes y el calor. En cualquier caso hay que observar exactamente la forma del recipiente. El fondo debe unirse al borde sin transición, con el fin de que la masa no se adhiera en lugares inalcanzables. Algunos recipientes tienen un grueso anillo de goma en el fondo que asegura su estabilidad; si no llevan este anillo, conviene colocar un paño húmedo doblado debajo.

Tabla pastelera: La tabla pastelera de nuestras abuelas era grande, de madera dura, lisa y clara, y tenía dos listones en los costados: uno hacia arriba como límite posterior y otro hacia abajo, que se fijaba al borde de la mesa y evitaba que la tabla se desplazase. Naturalmente, estas tablas se pueden comprar todavía. Pero muchas amas de casa se preguntan: ¿Dónde meter la tabla cuando no se usa? Puesto que también existen tablas pasteleras de plástico duro y liso, es natural prescindir de la tabla si en la cocina existe una superficie de trabajo suficientemente grande de este plástico. De todos modos, el plástico debe ser totalmente liso. No obstante, es preferible la tabla de madera, ya que sobre el plástico la masa «suda» con facilidad. Si casualmente se dispusiera de una placa de mármol como las que se usaban antiguamente o se tiene la oportunidad de adquirirla, hay que intentar hallarle un hueco en la cocina en el cual pueda montarse de forma fija. El mármol como superficie de trabajo para la repostería es muy superior a cualquier otro material.

Cucharas para batir: Se necesitan de dos a cuatro, de distintos tamaños. El que sean de madera o de plástico es una cuestión puramente de gustos. Dos de ellas deberían tener un agujero en el centro. Las cucharas con agujero son especialmente adecuadas para batir, las que no tienen agujero para trabajar la masa.

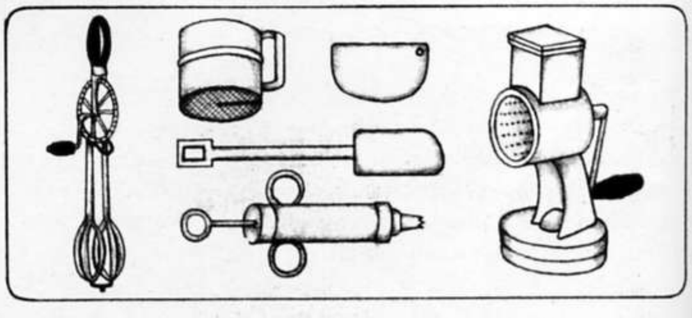


Fig. 85.—Batidor manual, tamiz de harina, espátula de plástico y espátula de goma dura con mango de madera, jeringa de pastelería, molinillo de almendras.

Varillas: Conviene comprar un juego completo de distintos tamaños, de metal inoxidable y mango resistente al calor, para poder lavarlas en el lavavajillas. Las varillas se necesitan para montar nata y claras a punto de nieve, así como para batir masas ligeras, cremas y requesón, y también para incorporar claras a punto de nieve, harina u otras sustancias.

Batidor manual: Este aparato consiste en dos pequeñas ruedas batidoras sujetas a un mango vertical con manivela. Se introduce en el recipiente y se montan con él claras a punto de nieve o

nata, o bien se mezclan sustancias ligeras. El batidor manual también puede estar montado en la tapadera de un recipiente. Es preferible el primer modelo descrito, ya que en el recipiente sólo cabe una cantidad limitada. El batidor manual sólo es necesario si no se dispone de una batidora eléctrica de mano.

Tamiz de harina: Existen tamices especiales para harina que tienen un mango para hacerlos oscilar. Sobre el fondo del tamiz se mueve una pequeña lámina que hace pasar rápidamente la harina. La harina pesada —en su caso, junto con la fécula y la levadura— se va echando al tamiz por tandas, ya que sólo caben en él pequeñas cantidades. Si no se humedece mientras se están usando, no es necesario lavar el tamiz después de utilizarlo; basta con sacudirlo bien.

Rodillo: Con independencia de que la superficie sea de madera o tenga un recubrimiento plástico, debe girar fácilmente alrededor de su eje. Al estirar la masa hay que procurar no aplastarla con demasiada fuerza, sino extenderla a lo ancho y a lo largo ejerciendo una presión suave.

Brochas: Se necesita una brocha ancha para untar los moldes o la bandeja del horno, así como otras tres de distinto ancho con cerdas lo más suaves posible: una para untar con clara de huevo, yema o baño, otra para untar con agua o leche y otra para trabajos «secos», concretamente para retirar de la bandeja del horno, o la superficie de trabajo, migas, azúcar o harina. Conviene comprar brochas con cerdas naturales y mangos resistentes al calor. Una vez usadas, se lavan con agua caliente; a continuación pueden meterse en el lavavajillas. Cuando una brocha pierde las cerdas, hay que sustituirla inmediatamente por otra nueva, ya que las cerdas que se desprenden pueden estropear un pastel.

Pequeño tamiz fino: Se utiliza para tamizar azúcar y cacao en polvo y para recubrir uniformemente las piezas de repostería.

Cortapastas: Es conveniente tener dos, uno de plástico con borde dentado y otro de metal con el borde afilado y liso. Las masas quebradas y de hojaldre se cortan mejor con el cortapastas liso. Si hay que dividir una lámina de masa en tiras, cuadrados o rombos, es preferible utilizar el cortapastas dentado, ya que las figuras quedan adornadas con los picos.

Espátula: Existen dos tipos: una espátula de plástico en forma rectangular adelgazada por un lado y una espátula de goma con mango de madera. Las dos son muy baratas. Si se compran ambas, con la espátula de goma se pueden rebañar claras a punto de nieve, nata montada, etc., de recipientes altos o del mezclador, y con la espátula de plástico ancha se pueden extender masas pesadas sobre la bandeja del horno.

Rejilla: Conviene comprar una redonda y otra cuadrada. Ambas formas se utilizan para los pasteles y repostería de pequeño tamaño correspondientes.

Paleta: La hoja metálica larga, ancha y delgada, sujeta por un mango, debe ser estable y tener los bordes afilados. La paleta se necesita para desprender de la bandeja del horno la repostería de pequeño tamaño y las pastas, y para alisar la superficie de rellenos y baños.

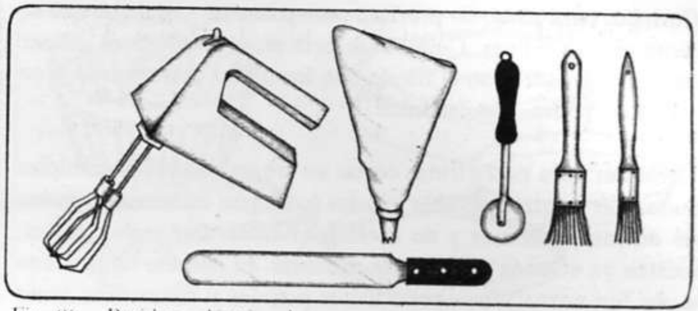


Fig. 86.—Batidora eléctrica de mano, manga pastelera, cortapastas con rueda dentada, brochas de repostería y paleta.

Espumadera: Se utiliza para sacar fritos del aceite caliente.

Manga pastelera: Es imprescindible para adornar tartas y pasteles, así como para rellenar buñuelos de viento y para confeccionar dulces a base de merengue. Las mangas pasteleras de tela deben cocerse después de cada uso, pero aguantan perfectamente la presión de masas muy consistentes. Hay que prestar atención a que la costura de la bolsa de tela esté siempre hacia fuera. Las mangas pasteleras de un solo uso son más prácticas, ya que se tiran después de utilizadas. También pueden utilizarse como manga pastelera bolsas de plástico resistente como las que se utilizan para congelar. Para ello se corta una esquina de la bolsa y se introduce la boquilla a través del agujero. Las bolsas de plástico corrientes no son apropiadas, ya que no resisten la presión y estallarían. Para la manga pastelera se precisan boquillas redondas y estrelladas de distintos tamaños, para tener suficientes posibilidades de variación. Cualquiera que sea el tipo de manga pastelera que se utilice: la bolsa sólo debe llenarse hasta la mitad, a continuación se agarra con la mano izquierda y se lleva la boquilla con la derecha, siempre que se sea diestro. Las personas zurdas deberán proceder exactamente al contrario.

Jeringa de pastelería: Las hay de plástico y de metal, a menudo con varios accesorios para hacer distintas formas. Trabajar con ella cuesta algún esfuerzo, y el resultado es mejor con la manga pastelera.

Jeringa para adornar: Está pensada para decoraciones finas con baño de azúcar, pero los cucuruchos de papel barba de fabricación casera cumplen la misma función. Solamente la boquilla muy larga resulta práctica para rellenar buñuelos fritos.

Deshuesador: Este pequeño utensilio auxiliar permite deshuesar las cerezas y ciruelas con gran ahorro de tiempo.

Rallador: Se utiliza constantemente para rallar corteza de limón y naranja y pequeñas porciones de sustancias sólidas.

Rallador de almendras: Las almendras y nueces deberían desmenuzarse siempre con el rallador de almendras. Si se utiliza para ello la batidora, se obtiene una papilla grasienta.

Utensilios y moldes de repostería

Cuchillos para picar: Se precisan para todas las sustancias que se pican gruesas o finas. Como base para picar, lo mejor es utilizar una tabla grande, con el fin de que los trozos desmenuzados no salten o rueden con facilidad.

Cuchillos: Para pelar fruta, cortar en trozos pequeños múltiples sustancias y cortar pasteles y tartas se utilizan cuchillos de cocina de distintos tamaños y de acero inoxidable. Por regla general, existen ya en toda cocina bien montada. El cuchillo largo —con o sin filo acanalado— para dividir pasteles y tartas debe tener una hoja lo más fina posible y una cuchilla afilada. Para partir tartas de crema, es conveniente sumergir el cuchillo en agua caliente después de cada corte, ya que de este modo no se adhiere la crema a la hoja.

Exprimidor: Si solamente se quieren exprimir una o dos frutas, el exprimidor manual es más práctico que el eléctrico.

Moldecillos para recortar pastas: Conviene tener un juego completo de moldecillos variados. Los hay especiales para repostería de Navidad y otros que no tienen ninguna relación con ella, como círculos, flores, triángulos o cuadrados. Es indiferente que sean de plástico o de metal. El recortar las figuras en la masa resulta más fácil si se pasa previamente el moldecillos por harina.

Moldes de madera: Se utilizan para determinados tipos de repostería, sobre todo cierta clase de pastas navideñas.

Algunos elementos útiles

Papel de aluminio: Doblado dos veces o extrafuerte, constituye la envoltura ideal para congelar pasteles, tartas y masas. El papel de aluminio sencillo puede utilizarse para los siguientes fines: para cubrir pasteles mientras están en el horno con el fin de que la superficie no se oscurezca demasiado; como borde para el lado abierto de la bandeja del horno, con el fin de que no goteen los rellenos blandos; como molde para panes de Navidad, con el fin de que no se ensanchen demasiado; para la confección casera de moldecitos pequeños.

Papel barba: Se utiliza para forrar moldes y bandejas de horno a fin de que no goteen los rellenos blandos, para formar cucuruchos con los que se aplican algunos baños.

Papel grasa: Se utiliza para forrar la bandeja del horno al hacer pastas o repostería de pequeño tamaño (se puede usar varias veces) y también para forrar moldes.

Papel absorbente: Es muy útil para escurrir fritos y para mantener limpias las superficies de trabajo.

Palillos: Se precisan para hacer la prueba del palillo.

Papel de encaje para tartas: Existen redondos y cuadrados en distintos tamaños. Se utilizan para poner debajo de tartas y pasteles y como patrón para adornar tamizando.

Batidoras eléctricas

La batidora eléctrica facilita enormemente el trabajo de batir masas, y ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo. Las batidoras eléctricas manuales y las batidoras de cocina trabajan básicamente según el mismo principio. Para la batidora eléctrica manual existe una regla fundamental: trabaja sin problemas cantidades de masa con una proporción de harina de hasta 500 g. La batidora de cocina puede trabajar doble cantidad.

Ambas batidoras van equipadas con varillas batidoras y accesorios para amasar. Las varillas batidoras se utilizan para batir tipos de masa ligeros, casi líquidos, para masas de yemas de huevo, masa de bizcocho, claras a punto de nieve, nata montada o cremas. El accesorio para amasar se utiliza para confeccionar masas consistentes, como masa batida, masa fermentada o masa cocida. Si se utilizan batidoras eléctricas, es importante comenzar el batido o amasado a una velocidad baja y aumentar paulatinamente las revoluciones del aparato. Hay que tener en cuenta que, dada la intensidad con que trabajan las batidoras eléctricas, incluso las masas más pesadas terminan de batirse en ocho minutos, diez minutos como máximo.

- Hay que evitar batir excesivamente las masas.
- Los accesorios de estos aparatos, como exprimidor de cítricos, tamiz, accesorios para cortar o moler, resultan útiles de vez en cuando para la repostería.

Los moldes: ¿qué material escoger?

Si se desea, la cocina se puede convertir en un pequeño museo de moldes. Para ello no hace falta siquiera ir a un anticuario, ya que también entre los moldes nuevos los hay tan bonitos y variados que sirven para adornar la pared. La oferta es tan variada y seductora, que al principio resulta difícil escoger. Lo mejor es decidir según criterios prácticos: ¿Qué tipo de pasteles se hacen con frecuencia, cuáles raramente, aunque sí en determinadas fiestas por tradición? ¿Se necesita más a menudo un molde grande o un molde pequeño? Por otra parte, la mayoría de los moldes no sólo existen en diversos materiales, sino también en dos o tres tamaños distintos.

Sin embargo, más importante que el tamaño es el material:

Hojalata: La hojalata desprende una parte del calor hacia fuera; por eso, la superficie de un pastel aparece ya tostada cuando el interior todavía no está hecho. Los moldes de hojalata se recomiendan sobre todo para hornos de gas.

Antes de utilizarlos por primera vez, hay que calentarlos una vez en el horno vacíos.

Una vez utilizados, lavar con agua caliente —con detergente—, aclarar bien y secar.

Utensilios y moldes de repostería

Hojalata rugosa: La superficie de estos moldes, igualmente claros, es ligeramente rugosa, gracias a lo cual el material absorbe y transmite bien el calor.
La hojalata rugosa es recomendable para hornos de gas y eléctricos. Antes del primer uso, los moldes se tratan como los de hojalata; el lavado es asimismo igual.

Chapa negra: Los moldes poseen buenas propiedades, los pasteles se tuestan bien y uniformemente en ellos.
Los moldes de chapa negra son apropiados sobre todo para hornos eléctricos, en los hornos de gas el material se calienta demasiado.
Como los de hojalata, estos moldes se calientan bien en el horno antes del primer uso; se lavan igual.

Aluminio: Los moldes de aluminio mate absorben y transmiten bien el calor. Los pasteles se hacen y se tuestan uniformemente. Los moldes de aluminio son recomendables para hornos de gas y eléctricos. No requieren un tratamiento especial antes del primer uso. Se lavan como los de hojalata.

Aluminio con superficie externa dorada: Todas las propiedades equivalen a las de los moldes de aluminio.

Aluminio recubierto: Las propiedades son tan buenas como las de los moldes de aluminio. Los moldes son apropiados para hornos eléctricos y de gas.
El revestimiento tiene un efecto antiadherente; no obstante, los moldes deben engrasarse y espolvorearse si lo recomienda la receta correspondiente.
El revestimiento es sensible a los arañazos, por lo que no se debe nunca trabajar sobre él con objetos afilados o punzantes. No requieren un tratamiento especial antes del primer uso; se lavan como los moldes de hojalata.

Cobre, interior de hojalata: Propiedades excelentes para todos los hornos.
Sin embargo, una vez usados, los moldes de cobre no sólo deben lavarse, sino limpiarse por fuera con un producto especial.
Sin tratamiento especial antes del primer uso.

Loza: Buenas propiedades para todos los hornos, aunque requiere tiempos de horneado más prolongados.

Especialmente adecuada para los tipos de masa que deben cocer lentamente, como la masa fermentada enriquecida y la masa batida; absorben el calor lentamente, lo almacenan y lo transmiten gradualmente a la masa. Al calcular el tiempo de horneado hay que incluir el calor que desprende el molde una vez apagado el horno.
No es necesario ningún tratamiento especial antes del primer uso. Estos moldes se lavan como los de hojalata.

Barro: Como los moldes de loza, pero menos apropiados para repostería dulce. Adecuados sobre todo para masas fermentadas con poco azúcar y masas de pan. Antes de cada uso, introducir el molde 15 minutos en agua fría.
El molde lleno se introduce siempre en el horno frío, bien sobre

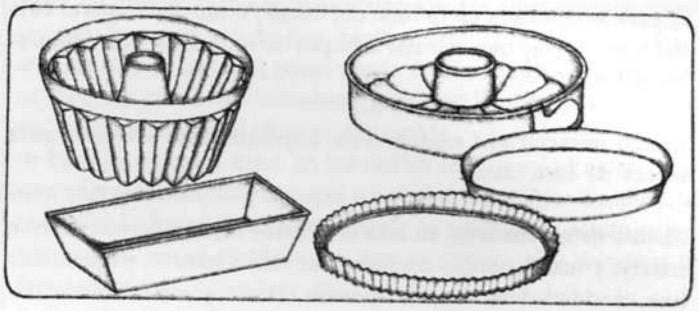


Fig. 87.—Molde de corona acanalado, molde desmontable con accesorio para pastel de corona, molde rectangular alargado, molde para tarta de frutas con borde acanalado y molde para tarta de frutas liso.

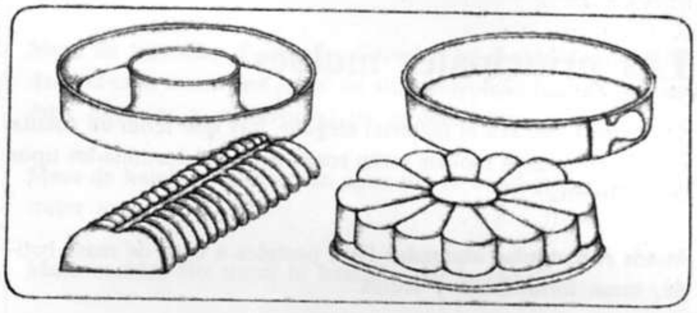


Fig. 88.—Molde de corona, molde desmontable sin accesorio, molde alargado semicilíndrico y molde de rosa.

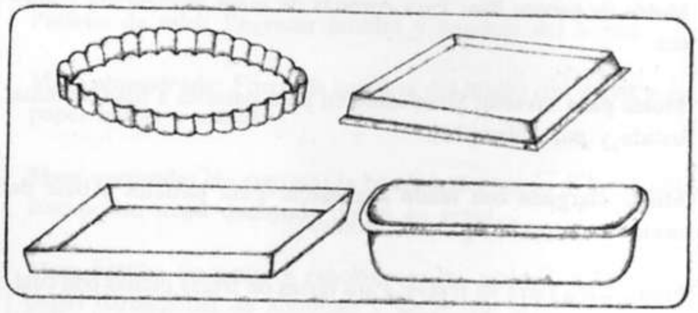
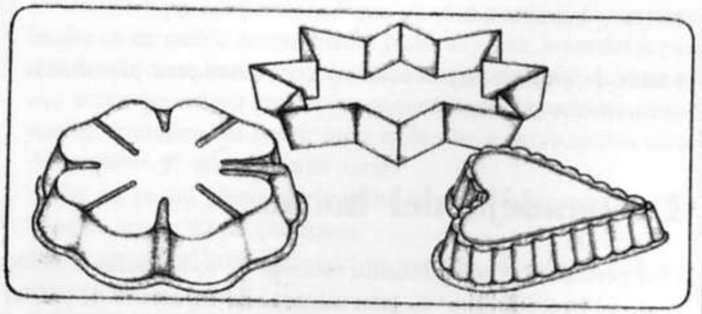


Fig. 89.—Molde ovalado para tarta de frutas, molde de pie, fuente refractaria —puede usarse como bandeja de horno pequeña— y molde alargado redondeado.



Fio. 90.—Para ocasiones especiales: molde de trébol, molde de estrella y molde de corazón. Estos moldes existen en metal y en cerámica.

la parrilla colocada en la base del horno, o bien en la parte baja del mismo. Hay que calcular tiempos de horneado algo más prolongados.

Cristal refractario: Como la loza. Especialmente adecuado para masas de bizcocho.

Moldes de aluminio de un solo uso: Estos moldes ligeros ahorran trabajo y hacen posible confeccionar varios pasteles pequeños de una cantidad determinada de masa. Dado que el aluminio brillante irradia algo de calor, los tiempos de horneado deben prolongarse un poco. Resultan particularmente prácticos para congelar; se empaqueta el pastel en el mismo molde, se congela, y cuando se vaya a consumir, se vuelve a meter a horno suave todavía congelado.

Los principales moldes

Cualquiera que sea el material elegido, hay que tener en cuenta que determinados moldes están reservados a determinados tipos de repostería.

Molde rectangular alargado: Para pasteles a base de masa batida, masa fermentada y frutas.

Molde de corona acanalado: Para pasteles a base de masa fermentada y batida, pasteles de frutas, pasteles amarmolados.

Molde de corona liso: Para coronas de masa fermentada y nueces.

Molde para savarín: Sirve también para pasteles a base de masa batida y para bizcochos.

Molde alargado con fondo acanalado: Para pasteles a base de masa de bizcocho, pan de molde.

Molde para tarta de frutas: Para tartas de frutas planas con cualquier tipo de masa.

Molde desmontable: Para tartas y fondos de tartas. Este molde tiene un fondo intercambiable liso y en forma de corona.

Molde de rosa: Para pequeños pasteles a base de bizcocho, chocolate o masa batida.

Molde de pie: Lo hay redondo y cuadrado, para pies dulces y con rellenos salados.

La bandeja del horno

Una pertenece al equipamiento estándar de todo horno. Cuando se desea hacer de una vez gran cantidad de repostería de pequeño tamaño y sólo se dispone de una bandeja, se pierde tiempo y energía. Para estas ocasiones, y sobre todo para la repostería de Navidad, es preferible comprar una segunda bandeja como mínimo. Así, mientras una está en el horno, se puede preparar la segunda con tranquilidad. Los panes de Navidad, trenzas y panes que se cuecen sobre la bandeja del horno pueden prepararse con una cantidad de masa de aproximadamente 1 kg de harina. Para pasteles de masa fermentada que se cuecen sobre la bandeja del horno es suficiente una cantidad de masa con 350 g de harina, para masa quebrada o masa para pasteles de miel de 500 g de harina, para forrar una bandeja de horno con masa de hojaldre se necesitan 600 g aproximadamente de masa preparada.

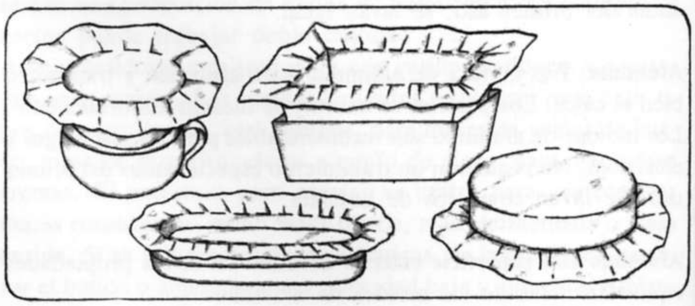


Fig. 91.—Si no se dispone de suficientes moldecillos, se confeccionan más con papel de aluminio: presionar el papel alrededor de los moldes, fuentes o tazas y doblar el borde.

Moldecillos pequeños

Para tartaletas existen moldes planos, redondos con borde liso o acanalado, hexagonales o en forma de barquilla. Hay también pequeños moldes circulares para savarines o babas pequeños, así como moldes de aluminio de un solo uso. Si los moldecillos de que se dispone no son suficientes para la cantidad de masa, se forra con papel de aluminio presionando bien uno de los moldes, se saca el papel y se confeccionan de este modo los moldes necesarios.

Moldecillos para recortar pastas: Los principales pueden verse en el dibujo. Como es lógico, los juegos pueden aumentarse a voluntad, o bien se puede disponer de un número menor.

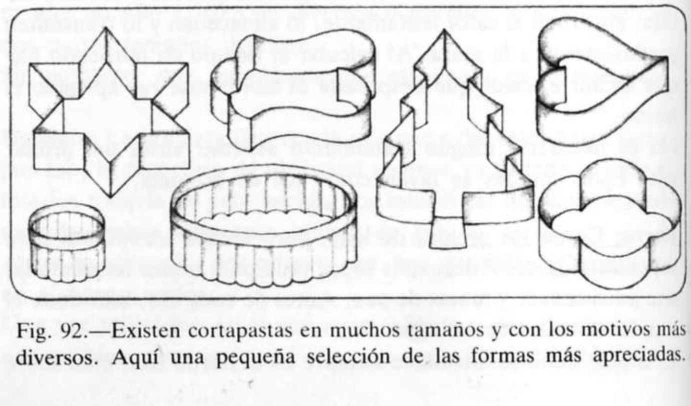


Fig. 92.—Existen cortapastas en muchos tamaños y con los motivos más diversos. Aquí una pequeña selección de las formas más apreciadas.

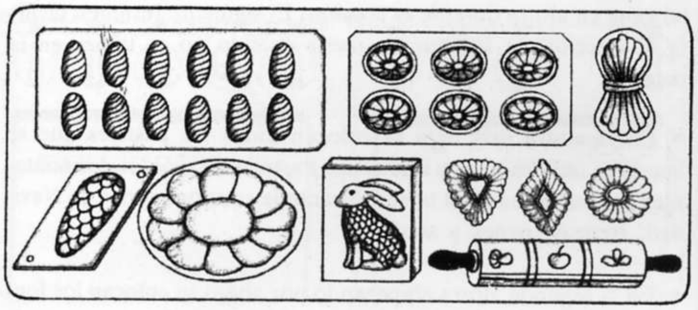


Fig. 93.—Los moldes huecos en madera, metal y cerámica con motivos antiguos y modernos, así como el rodillo acanalado con nueve figuritas distintas, se venden actualmente en todas las tiendas del ramo.

Tamaño de los moldes y contenido en litros

• Muchos moldes existen en dos, o incluso en tres tamaños distintos. Los moldes redondos existen con 24, 26 y 28 cm de diámetro, los moldes rectangulares con 24, 26, 28 y 30 cm de largo.

• La capacidad de los moldes altos y semialtos se mide en litros. Cuando no se sabe qué cantidad de masa cabe en un molde, se llena el molde de agua y se mide la cantidad de ésta. Para una cantidad de masa con 500 g de harina se necesita un molde con una capacidad de 2 litros como mínimo, ya que el molde sólo puede llenarse hasta los dos tercios de su capacidad porque la masa sube al cocerse.

• En los moldes redondos planos, el tamaño de un pastel o una tarta resulta del diámetro. Según la cantidad de masa se obtiene un fondo delgado o más grueso.

Cómo engrasar moldes

• Lo mejor es seguir las indicaciones de la receta correspondiente. La decisión de cuándo hay que engrasar un molde o la bandeja del horno, espolvorear con harina o con pan rallado o forrarlos con papel barba o papel de aluminio, no depende sólo del tipo de masa, sino también del molde utilizado. Algunos moldes no desprenden su contenido sino con dificultad, sobre todo los moldes rectangulares alargados. En estos casos es aconsejable forrar el molde con papel.

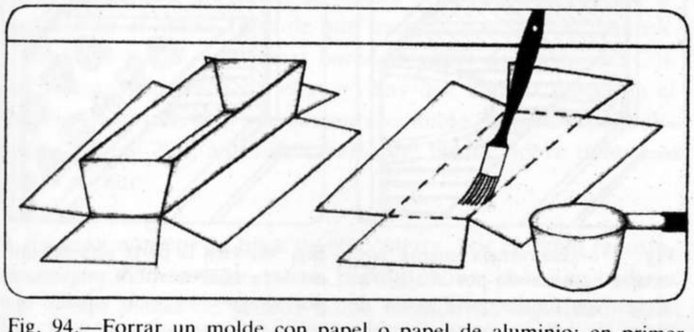


Fig. 94.—Forrar un molde con papel o papel de aluminio: en primer lugar doblar el papel por fuera alrededor del molde, recortar las esquinas y cortar los bordes sobrantes, untar el papel con grasa y meterlo en el molde.

• Para ello se dobla el papel desde fuera, alrededor del molde, se recortan los bordes sobrantes, se cortan las esquinas y se vuelve a doblar el papel dentro del molde.

• Para los tipos de masa en los cuales se engrasa el molde, hay que engrasar asimismo el papel o papel de aluminio. También se recomienda forrar con papel cuando el pastel o el fondo van a permanecer en el molde hasta que se corten, ello debido a la frescura o a la delicadeza del pastel.

• Para los tipos de masa que se enumeran a continuación, las bandejas de horno, los moldes o moldecillos se tratan como sigue:

Merengue: Forrar la bandeja del horno con papel barba o papel de aluminio.

Masa de bizcocho: Engrasar el fondo del molde desmontable, dado el caso forrar con papel de aluminio/papel barba y engrasar éste; engrasar y espolvorear los moldes altos.

Masa de hojaldre: Lavar con agua fría la bandeja del horno, no tratar los moldes.

Masa cocida: No tratar la bandeja del horno.

Masa fermentada: Engrasar moldes y bandeja del horno. Excepción: brioches. Estos se vierten en moldecillos sin engrasar, ya que la masa contiene suficiente grasa.

Pasteles de miel: Engrasar moldes y bandeja del horno.

Masa almendrada: Forrar la bandeja del horno con papel grasa, papel barba u obleas.

Masa quebrada: No engrasar la bandeja del horno ni los moldes. Excepción: masa quebrada pobre en grasa.

Masa batida: Engrasar y espolvorear los moldes, o forrar con papel barba/papel de aluminio y untar con grasa.

¿Será suficiente?

• Para no equivocarse en los cálculos al planificar una reunión, indicamos aquí las porciones que pueden partirse de un pastel hecho en un molde determinado. Naturalmente, estos datos pueden modificarse hacia arriba o hacia abajo, depende de si se desea servir porciones grandes o pequeñas. Las porciones pequeñas se recomiendan sobre todo si se van a servir varias clases de pasteles y, además, una tarta.

• De un pastel plano del tamaño de una bandeja de horno se pueden cortar 24-30 porciones.

• De un pastel/tarta redondo de tamaño mediano 12-16 porciones.

• De un pastel en forma de corona 12-16 porciones. De un pastel hecho en un molde rectangular alargado 10-15 porciones.

El horno

Damos por sentado que en toda cocina hay un horno. El que éste sea del último modelo de lujo o tenga diez o incluso veinte años de antigüedad, no tiene gran importancia, así como tampoco es decisivo que funcione con gas o con electricidad. Básicamente, la mayoría de los hornos trabajan según el mismo principio: desprenden su energía en forma de calor irradiado y disponen de un termostato que permite calentar el horno a la temperatura deseada.
Lamentablemente, los reguladores de la temperatura no están normalizados. Algunos hornos pueden pasar sin graduación de 50 a 300 °C, mientras que otros indican la temperatura mediante cifras. La tabla siguiente permite seleccionar las cifras correctas para la temperatura que se desee en cada caso:

Grados centígrados	Equivalen en cifras del mando regulador	Número del mando regulador arriba y abajo
150-175	1-2	Arr. 1-Ab 2
175-200	2-3	Arr. 1-Ab 3
200-225	3-4	Arr. 1-Ab 3
225-250	4-5	Arr. 3-Ab 3

El horno debe calentarse previamente para cualquier tipo de repostería, es decir, debe haber alcanzado la temperatura indicada en la receta antes de introducir el pastel. Excepción: los pasteles que se hacen en moldes de barro. En los hornos eléctricos, el tiempo de precalentamiento a 200° oscila entre 10 y 20 minutos según el tipo de horno.
Los hornos de gas alcanzan la temperatura deseada en pocos minutos. En hornos con regulación automática, un piloto rojo encendido indica que todavía no se ha alcanzado la temperatura seleccionada. Cuando el piloto se apaga, se puede estar seguro de que la temperatura es la correcta.
Si bien el mecanismo automático —la conexión y desconexión automática de la cocina o el horno— de las cocinas modernas resulta muy práctico, es poco recomendable para pasteles delicados y, sobre todo, para pasteles altos. El motivo de ello es que si el horno automático se conecta en un momento seleccionado, el pastel tiene que colocarse forzosamente en el horno frío y queda expuesto al aumento gradual de la temperatura, así como a su disminución gradual una vez finalizado el tiempo de horneado. Esto puede perjudicar la calidad del pastel. Por la misma razón rechazamos la frecuente recomendación de aprovechar el «calor posterior», es decir, el del horno ya apagado, para ahorrar energía. Si se apaga el horno antes de que el pastel esté realmente en su punto, el descenso gradual de la temperatura puede perjudicar su calidad. Excepciones son aquellos pasteles en los que en la receta se recomienda expresamente aprovechar el calor posterior.
El espacio interior del horno va equipado con una parrilla y una bandeja como mínimo. Normalmente, los hornos disponen de cuatro alturas. Las distintas recetas indican a qué altura debe cocerse cada tipo de repostería. La regla básica es que sobre cualquier tipo de repostería debe quedar un espacio de 15 cm. como mínimo; este espacio debe quedar también cuando el pastel gana en altura durante la cocción. El siguiente resumen facilita la elección de la altura correcta cuando no se indica en la receta.

- En la altura más baja se colocan todos los pasteles que se hacen en moldes altos y semialtos: Pasteles en moldes desmontables que suben hasta el borde durante la cocción, panes de Navidad, trenzas, panes y soufflés.

- En la segunda altura empezando por abajo se colocan los fondos para tartas que se hacen en moldes desmontables, repostería de altura media, como panecillos, empanadillas, tartaletas, petit choux, tartas de frutas recubiertas.

- En la altura media (la tercera empezando por abajo) se colocan los fondos para tartas de frutas sin recubrir, pastas, pasteles hechos sobre la bandeja del horno, tartaletas planas y merengues.

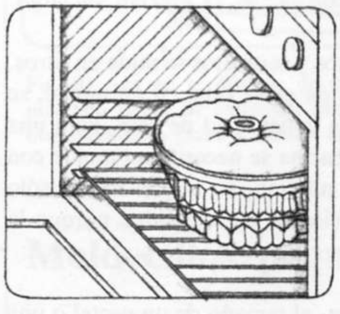


Fig. 95.—En la parte más baja del horno se ponen todos los pasteles que se cuecen en un molde alto o semialto, pasteles en moldes desmontables que alcanzan el borde durante la cocción, panes de Navidad, trenzas, panes y suflés.

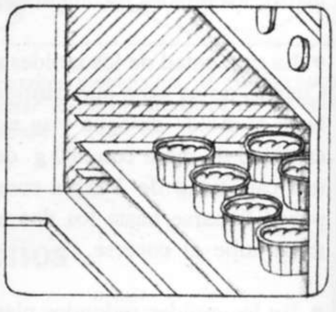


Fig. 96.—En la segunda altura empezando por abajo se cuecen los fondos para tarta altos, piezas de repostería de altura media, como cuernecillos, panecillos, petits choux, tartas de frutas con relleno y tartaletas de altura media.

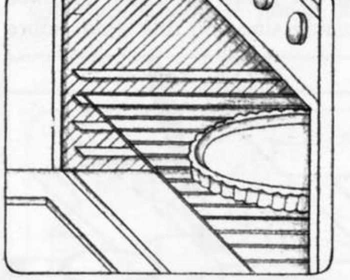


Fig. 97.—En altura media —la tercera empezando por abajo— se cuecen los fondos para tartas de frutas sin relleno, pastas, pasteles que se hacen sobre la bandeja del horno, tartaletas planas y merengues.

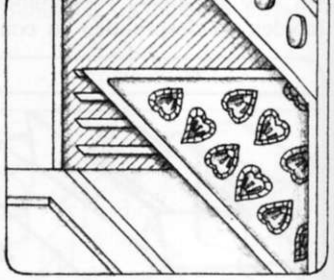


Fig. 98.—En la parte alta del horno —la cuarta altura empezando por abajo— va todo aquello que solamente se gratina, es decir, que requiere calor intenso procedente de la parte superior del horno.

El horno

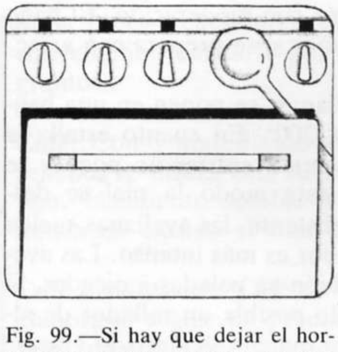


Fig. 99.—Si hay que dejar el horno entreabierto durante la cocción, se introduce una cuchara de madera.

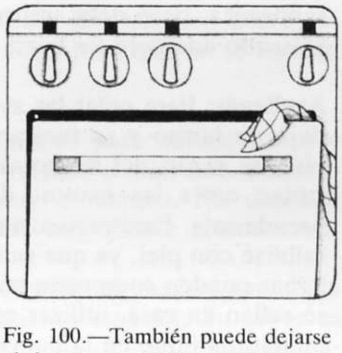


Fig. 100.—También puede dejarse el horno entreabierto colocando un paño de cocina doblado, pero con cuidado de que no se queme éste.

• En la altura superior (la cuarta empezando por abajo) se coloca todo aquello que sólo va a ser gratinado, es decir, que precisa calor superior intenso.

• Todos los pasteles que se hacen en moldes se colocan sobre la parrilla del horno, nunca sobre la bandeja. Puesto que nunca se puede utilizar más de una altura al mismo tiempo, se ahorra energía haciendo al mismo tiempo dos pasteles de tamaño mediano o varios en moldes pequeños. Solamente en hornos con calor circulante es posible utilizar varias alturas simultáneamente. Se puede poner una bandeja en la parte alta, la parrilla con varios moldes a altura media y en la parte baja otra bandeja. En estos hornos, un sistema de circulación hace que el aire caliente alcance uniformemente todas las regiones del horno, incluso cuando no se mantienen los 15 cm de distancia que requieren los demás hornos.

• Por otra parte, si se cuecen al mismo tiempo varios tipos de repostería —incluso salada y dulce—, no hay que temer que la tarta de frutas adquiera gusto a queso, por ejemplo. Con el calor circulante no es posible una transmisión de sabores.

• Los hornos con puerta transparente tienen efecto sumamente tranquilizador, ya que se puede vigilar la cocción sin tener que abrir la puerta. Básicamente, el horno no debe abrirse durante el primer tercio del tiempo de horneado indicado, como mínimo 15-20 minutos. No obstante, si se observa a través de la puerta transparente que un pastel se tuesta relativamente rápido, se puede abrir el horno antes de que transcurra el tiempo indicado y cubrir el pastel con papel barba o papel de aluminio. Con puerta transparente o sin ella: no hay que confiar nunca en el aspecto de pastel, sino que es imprescindible hacer la prueba del palillo página 299, antes de sacarlo del horno, sobre todo si el pastel es alto.

• En gran número de tipos de repostería, por ejemplo repostería de pequeño tamaño, pastas o petit choux, deberían hacerse una o dos piezas de prueba como medida de seguridad. Este pequeño trabajo adicional merece la pena, ya que se puede comprobar tanto la calidad de la masa como la temperatura correcta y el tiempo de horneado.

• En algunas recetas se recomienda dejar el horno entreabierto durante la cocción. Para ello se utiliza una cuchara de madera o un paño de cocina doblado.

• Cuando un fondo para tarta de frutas o unas tartaletas se cuecen sin relleno, la operación se denomina cocción en vacío. En un molde desmontable forrado con masa quebrada, el borde se hundiría al cocer en vacío. Esto puede evitarse colocando unos garbanzos o judías en el molde forrado con masa. Las legumbres se retiran después de la cocción y pueden utilizarse varias veces para el mismo fin.

• Por regla general, los pasteles hechos en molde deben enfriarse unos minutos en éste antes de volcarlos en una rejilla. De este modo adquieren algo más de estabilidad. Si un pastel no se desprende del molde al volcarlo, se puede utilizar un truco acreditado: envolver fuertemente el molde con un paño húmedo, esperar unos minutos y probar a volcarlo otra vez. En los pasteles planos o hechos sobre la bandeja del horno, se desprende el borde con un cuchillo, se cortan en trozos y se dejan enfriar sobre una rejilla. En el caso de la repostería delgada, lo mejor es desprenderla inmediatamente de la bandeja del horno con un cuchillo ancho o una espátula, ya que se oscurece con facilidad y, además, puede quedarse pegada al endurecerse lentamente la grasa.

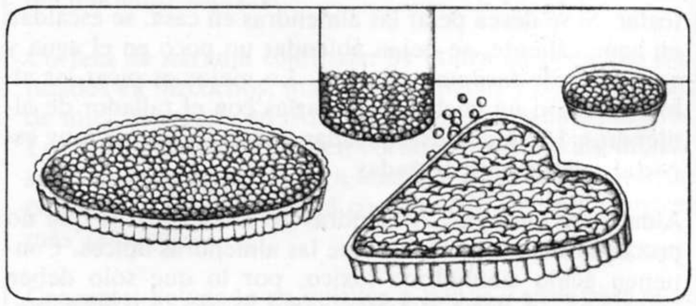


Fig. 101.—Si se cuecen sin relleno, es decir, en vacío, fondos para tartas o tartaletas de masa quebrada, se echan unas legumbres secas sobre la masa para que el borde no se hunda durante la cocción.

• Cada horno tiene un manual de instrucciones que explica sus particularidades especiales e indica los principales tiempos de cocción a las distintas temperaturas. Por regla general, contiene también algunas recetas, así como instrucciones detalladas para la limpieza. Estas instrucciones constituyen una base de trabajo importante, ya que las prestaciones de los distintos tipos de horno no están normalizadas. Por lo tanto, por lo que respecta a la duración de la cocción a determinadas temperaturas, los datos de las recetas no son absolutamente obligatorios. Es muy posible que un pastel que según la receta debería estar hecho en 45-50 minutos a 250º, esté todavía demasiado claro y sin hacer pasado este tiempo. Hay que pensar también que la presión del gas o la tensión eléctrica desempeñan un papel durante el tiempo de esfuerzo máximo. Por esta razón, hay que probar siempre el horno para conocer su poder calorífico.

• Si se goza de tarifa eléctrica nocturna más barata, se puede aprovechar para hacer repostería siempre, como es lógico, que no resulte molesto trabajar a esas horas.

Ingredientes de la A a la Z

La mayoría de los ingredientes que requieren las recetas son los habituales de la cocina cotidiana. No obstante, en repostería a veces se tratan y se utilizan de forma distinta, razón por la cual se incluyen en la enumeración siguiente. Como es natural, se hace hincapié en las sustancias que se utilizan predominante o exclusivamente en repostería.

ABC-Impulsor: Denominación de un impulsor para repostería a base de bicarbonato amónico; raramente se utiliza para la repostería casera.

Aceite de almendras amargas: Esencia a base de aceite etéreo de almendras amargas, aunque también se obtiene de las semillas de albaricoques o melocotones. El aceite de almendras amargas contiene asimismo algo de ácido cianhídrico, por lo que debe dosificarse con moderación.

Agua de rosas: Condensado que resulta en la obtención de esencia de rosas. Apreciada sobre todo para aromatizar repostería de Navidad y utilizada también para la elaboración de mazapán.

Almendras: Se venden sin pelar o peladas, enteras, picadas o ralladas y en cada una de las formas tostadas y sin tostar. Si se desea pelar las almendras en casa, se escaldan en agua caliente, se dejan ablandar un poco en el agua y se desprende fácilmente la piel. Lo mejor es picar las almendras con un cuchillo o rallarlas con el rallador de almendras. Las almendras picadas tienen un aroma muy especial ligeramente tostadas.

Almendras amargas: Almendras de sabor amargo que no proceden del mismo árbol que las almendras dulces. Contienen ácido cianhídrico tóxico, por lo que sólo deben emplearse en dosis mínimas como aroma. No obstante, hasta 30 g de almendras amargas ralladas son totalmente inofensivos y resultan de sabor agradable para tipos especiales de repostería, como panes de Navidad. Guardar siempre fuera del alcance de los niños.

Angélica: Los tallos secos y confitados de la planta de la angélica, de sabor aromático ligeramente amargo, se utilizan básicamente para adornar pasteles y tartas.

Anís: Especia obtenida del fruto de una planta mediterránea. Es rica en aceites etéreos. Se puede comprar entero, triturado y en polvo. El aroma se evapora con rapidez, por lo que no deben guardarse en grandes cantidades, sobre todo en polvo. Si se utiliza anís en un pastel, se deben suprimir otras especias, ya que el sabor es fuerte y apenas si es compatible con otras.

Anís estrellado: Especia obtenida de la semilla de un árbol chino. El anís estrellado y el anís no proceden de plantas afines. Sin embargo, ambos tipos de especia contienen aceites etéreos de sabor similar y se utilizan por tanto como especias aromáticas.

Arrac: Licor de arroz. Constituye un aroma apreciado en repostería, pero debe utilizarse con moderación. El baño glaseado adquiere un buen sabor si se prepara con arrac.

Avellanas: Para pelar las avellanas, se ponen en una bandeja de horno y se tuestan a 200°. En cuanto estalla la piel, se sacan del horno, se dejan enfriar un poco y se frotan entre las manos; de este modo la piel se desprende sola. Para masas, no obstante, las avellanas suelen rallarse con piel, ya que su sabor es más intenso. Las avellanas pueden comprarse también ya peladas y picadas. Si se rallan en casa, utilizar en lo posible un rallador de almendra, ya que en la batidora quedan demasiado grasas.

Azafrán: Especia obtenida de los pistilos de una clase de crocus. De sabor ligeramente amargo, se utiliza sobre todo debido a su pigmento amarillo, en repostería siempre que se desee un color amarillo intenso.

Azúcar: Por regla general, en repostería, se utiliza azúcar refinada. Para tipos especiales de repostería, como pasteles a base de miel y panes de especias, se utiliza azúcar morena. Para tamizar, aunque también para recetas especiales, es preferible el azúcar en polvo.

Azúcar granulada: Azúcar granulada de colores para la decoración de repostería.

Azúcar gruesa: Azúcar en cristales particularmente grandes, para adornar y espolvorear repostería.

Azúcar morena: Azúcar morena, ligeramente caramelizada, elaborada a base de jarabe.

Azucarillos de colores: Bolitas de azúcar, de colores, de 3-5 mm de diámetro. Se utilizan para adornar repostería, sobre todo pastas de Navidad.

Baño de gelatina para tartas: Gelatina en polvo que se prepara con agua, zumo de fruta o vino según las instrucciones. Se vende en bolsitas. Se vierte, casi siempre aún líquido, sobre la fruta utilizada para recubrir pasteles o tartas, en la cual se gelatiniza. El baño de gelatina para tartas existe en color rojo e incoloro.

Cacahuetes: Se utilizan en repostería como otras nueces; constituyen una solución barata para sustituir a almendras, avellanas o nueces, a no ser que se trate de una especialidad que requiera un tipo determinado de fruto.

Cacao: La materia prima de todos los productos a base de cacao es el grano de cacao. Da lugar al cacao en bloque, del que se elaboran baños de chocolate y masas para recubrir. Proporciona también la manteca de cacao, un componente aromático y de fácil fusión del chocolate, y el cacao en polvo.

Cacao en polvo: Producto pulverizado que resulta de exprimir la masa de cacao. Si se utiliza cacao en polvo para repostería a base de chocolate, hay que añadir siempre algo más de azúcar para que no resulte amargo. Si una

masa precisa cantidades elevadas de cacao en polvo, es conveniente tamizarlo por encima para que no se formen grumos.

Café: Como ingrediente aromático para masas, baños y rellenos se utiliza café fuerte filtrado o bien café instantáneo, fácilmente soluble y muy aromático. No dosificar nunca en exceso el café como ingrediente aromático.

Café instantáneo: Café en polvo de disolución inmediata elaborado según un procedimiento especial. Su sabor es muy intenso. Observar siempre con exactitud las cantidades de café en polvo indicadas en las recetas, ya que un exceso del mismo pone en peligro el sabor del pastel.

Canela: Especia obtenida de la corteza seca de un árbol de Ceilán, un tipo especial de laurel. La canela molida es de color marrón claro y tiene un aroma suave. La canela se utiliza en repostería casi con la misma frecuencia que la vainilla. Debe guardarse siempre en recipientes bien cerrados, ya que pierde su aroma con facilidad. La canela en rama no es muy importante en repostería, a lo sumo se cuece al mismo tiempo que la leche que va a emplearse para un relleno y a continuación se retira.

Carbonato amónico: Medio impulsor y ablandador para algunas masas pesadas que se utiliza sobre todo para determinadas especialidades. Guardar siempre bien cerrada, ya que se descompone si está en contacto largo tiempo con el oxígeno del aire.

Carbonato potásico: Se utiliza como impulsor, sobre todo en masa para pasteles de miel.

Cardamomo: Especia picante que se utiliza sobre todo para la repostería de Navidad. La repostería a base de masa fermentada o de masa para croissants también puede aromatizarse con cardamomo.

Cerezas escarchadas: Frutas escarchadas; las cerezas escarchadas existen en color amarillo, verde y rojo.

Clavo: Especia obtenida de los brotes secos del clavero cosechados antes de la floración. Se vende entera o molida. Los clavos molidos pierden su intensidad aromática antes que los enteros por lo que no deben almacenarse en gran cantidad. El clavo molido se utiliza en panes de especias, determinadas especialidades y pasteles de ciruelas. Dosificar siempre con moderación.

Cobertura: Recubrimiento a base de chocolate puro con un contenido variable de manteca de cacao, es decir, con los sabores de chocolate con leche, chocolate semiamargo y amargo. La cobertura no sólo es apropiada para recubrir repostería, sino que también resulta excelente añadida a masas y cremas.

Coco rallado: La pulpa finamente rallada del coco. Debido a su elevado contenido de grasa, el coco rallado se conserva poco tiempo fresco. Se vende empaquetado en bolsas cerradas. Las bolsas abiertas deben consumirse rápidamente. Antes de utilizarlo, frotar el coco rallado entre las manos para que se deshagan los grumos. Los cocos frescos rallados en casa tienen mejor sabor.

Colorantes: Sustancias permitidas por la ley, es decir, inocuas, para dar color a los alimentos. Existen colorantes azules, amarillos, verdes, naranjas, rojos y negros. Se venden en frasquitos pequeños y deben dosificarse siempre con moderación. Cantidades máximas según prescriba la etiqueta.

Comino: Especia que se obtiene del fruto de la planta del comino. La repostería salada, panes y panecillos quedan muy bien espolvoreados con cominos enteros. Sin embargo, en masas dulces también se añade algunas veces un pellizco de comino molido.

Coriandro: Especia obtenida de frutos dehiscentes secos. Se vende entero o molido. Un pellizco pequeño de coriandro molido le va bien a los pasteles de manzana y a los panes de especias. El coriandro molido grueso proporciona un aroma especial a la corteza del pan.

Corteza de limón confitada: Corteza confitada del fruto de un limonero especial.

Corteza de naranja confitada: Se utiliza en pequeñas cantidades en bizcochos, masas fermentadas y pasteles a base de miel. Se vende en trozos grandes o cortada en daditos. Los trozos mayores pueden cortarse a voluntad y utilizarse para adornar. Si se va a añadir a una masa, la corteza confitada en dados deberá cortarse casi siempre en trozos más pequeños.

Crocante: Se vende en bolsitas o bolsas y sirve para adornar o espolvorear repostería.

Chocolate amargo: Chocolate con una proporción de cacao puro del 60 % como mínimo.

Chocolate en bloque: Chocolate sencillo y barato en bloques gruesos con proporciones variables de cacao. Se utiliza como ingrediente de diversas masas, rallado o fundido al baño maría. El chocolate en bloque no es igual que la cobertura o el baño de chocolate graso.

Chocolate granulado: Sirve para adornar repostería, aunque a veces también se utiliza como componente de masas. El chocolate grunulado se vende en bolsas de 100 g.

Chocolate semiamargo: Chocolate fino en tableta con una proporción mínima de cacao del 50 %.

Esencias: Extracto de diversas sustancias en aceite para aromatizar la repostería, elaboradas a menudo a base de sustancias de sabor y olor artificiales. Sólo deben utilizarse cuando no se dispone de esencias naturales, y siempre en dosis mínimas —muy pocas gotas—, ya que de lo contrario ocultaría el sabor particular de un pastel. Las esen-

cias se venden en frasquitos cuyo contenido está previsto para una cantidad de harina de 500 g pero es preferible usar sólo la mitad o la cuarta parte. Hay esencias de ron, arrac, limón, vainilla y almendras amargas.

Especias para pan de especias: Mezcla de especias ya preparada, especial para panes de especias y repostería de Navidad. Se vende en bolsitas.

Espesante para nata: Polvo compuesto de almidones especiales que mantiene la nata consistente más tiempo del normal y, sobre todo, evita que se deposite el líquido. Utilizar el espesante siempre según las instrucciones de la bolsita. El espesante para nata constituye una gran ayuda cuando hay que preparar la nata montada o un pastel con relleno de nata bastante tiempo antes de servirlos.

Fécula: Se utiliza —casi siempre mezclada con harina— para la elaboración de masas, pero también para ligar cremas. Si se utiliza fécula para ligar, se deshace siempre en un poco de agua o leche frías antes de unirla al líquido caliente en el que debe dar un hervor. Existen distintas marcas según el producto de partida.

Fécula de patata: Fécula obtenida de la patata.

Flor de nuez moscada: Especia obtenida del arilo de la nuez moscada. Para determinados tipos de repostería se utiliza flor de nuez moscada molida.

Fondant, masa: Baño de azúcar que adquiere su carácter untuoso por el calentamiento a 40º como máximo y por la dilución con clara de huevo. El baño fondant proporciona a tartas y tartaletas, sobre todo a los petit fours, un carácter particularmente festivo. La masa fondant se vende en comercios especializados y pastelerías.

Fondants: Confites azucarados que se funden con facilidad.

Frutas confitadas: Fruta impregnada en una solución consistente de azúcar y a continuación secada. Hay cerezas, rodajas de piña y de naranja, o bien partes de la planta, como tallos de angélica, flores de violeta, o cortezas, como la de naranja y limón confitadas. En repostería, no obstante, se utilizan también muchas veces frutas escarchadas (ver esta misma página), que no están confitadas, sino sólo tratadas con azúcar gruesa, y que resultan por lo tanto más blandas.

Frutas escarchadas: Frutas tratadas con azúcar gruesa y que se utilizan sobre todo para adornar y recubrir repostería fina, pero que también pueden ser componente de rellenos si se pican finas.

Frutas secas: Fruta madura secada al aire, como albaricoques, manzanas, plátanos, peras, dátiles, higos, ciruelas, melocotones o uvas. Se utilizan mucho en repostería, sobre todo para panes de frutas.

Gelatina: Sustancia gelatinizante en forma de hojas o en polvo; existe incolora o de color rojo. En nuestras recetas se utiliza fundamentalmente gelatina en hojas. Ablandar esta gelatina en un poco de agua fría, exprimirla bien a los 10 minutos, más o menos, y disolverla en agua caliente, pero nunca hirviendo. Si en la receta correspondiente no se indica líquido caliente, lo mejor es disolver la gelatina al baño maría. La gelatina en polvo se disuelve en el agua de ablandarla o fuego moderado y sin dejar de remover.

Gelatina en hojas: Gelatina.

Graham, harina: Harina integral de trigo. En realidad, la denominación «Graham» en relación con pan y panecillos sólo es correcta cuando se trata de una receta preparada según el médico norteamericano Graham.

Granos de chocolate-moca: Chocolate con sabor a moca en forma de granos de café. Se utilizan para adornar tartas.

Grappa: Aguardiente obtenido del orujo (residuos que quedan al prensar las uvas) de vino tinto, que en Italia se denomina grappa.

Grasa: La mantequilla y margarina son las grasas ideales para la elaboración de repostería. La grasa vegetal es apropiada para freír, la manteca o el aceite con sabor propio son adecuados sobre todo para repostería especial.

Grasa para freír: Para freír sólo es apropiada la grasa vegetal pura, como los aceites. Estas grasas carecen de agua, sustancias proteínicas y otros oligoelementos, por lo que toleran temperaturas de hasta 220º sin producir humo o quemarse. Según la forma de la repostería, la temperatura para repostería más que el tipo 405, bajo diversas denomidebe enfriarse y filtrarse para eliminar residuos. El aceite no debe utilizarse más de tres a cinco veces para freír; a continuación puede utilizarse para asados de carne o patatas.

Harina: El consumidor normal prácticamente no utiliza para repostería más que el tipo 405, bajo diversas denominaciones de marca. La harina de trigo más oscura, del tipo 812 y 1 050, así como la harina de centeno del tipo 997 y 1 150 no se encuentran casi nunca en las tiendas de comestibles, sino en panaderías o herbolarios. También se encuentran en los herbolarios las harinas integrales o de molido grueso para repostería especial y para pan.

Harina de flor: Harina fina, sin salvado, del tipo 405, materia prima obtenida del grano de trigo con poca proporción de cáscara.

Harina instantánea: Harina particularmente fina que se di-

suelve fácilmente en líquidos y no hace grumos. La principal aplicación de la harina instantánea pertenece al campo de la cocina (para ligar salsas y sopas).

Huevos: Las recetas se refieren básicamente a huevos de gallina. Todas ellas hacen referencia a huevos de tamaño mediano con un peso de 60-65 g. Si se utilizan huevos más pequeños o más grandes, la diferencia de peso debe compensarse. Lo más sencillo es pesar los huevos con la cáscara. Si se precisan varios huevos para una masa o una crema, lo mejor es cascarlos uno a uno en una taza para examinar el olor y poder eliminar los podridos antes de que un huevo eche a perder toda una masa.
Para separar huevos en claras y yemas, utilizar huevos lo más frescos posible, ya que de lo contrario puede caer algo de yema en la clara y ya no podrá montarse a punto de nieve. Para montar claras a punto de nieve, utilizar recipientes completamente limpios, sobre todo de grasa (los recipientes de aluminio ponen las claras de color gris). También las varillas o accesorios de la batidora deben estar limpios de grasa. Batir las claras, verter lentamente el azúcar cuando ya estén algo consistentes y seguir batiendo unos minutos hasta que se haya disuelto el azúcar. Las claras a punto de nieve tienen la consistencia adecuada para un pastel cuando un corte hecho con la punta de un cuchillo en la superficie permanece visible unos minutos o cuando un montón colocado en forma de punta permanece vertical.

Jengibre: Especia obtenida de la raíz seca de la planta del jengibre. Se vende entera, molida o confitada y en almíbar. Su sabor es muy intenso y debe dosificarse siempre con moderación. En polvo se utiliza sobre todo para añadir a las masas. El jengibre confitado es apreciado como decoración aromática, aunque también en pequeñas cantidades como componente de masas. Se utiliza sobre todo para la repostería de Navidad y para el famoso pastel de jengibre inglés.

Leche: Para repostería son apropiadas todas las clases de leche. Lo único importante es siempre la cantidad indicada en la receta. También puede utilizarse leche en polvo, leche condensada diluida o nata líquida diluida. En lugar de leche se puede utilizar también suero de mantequilla o cuajada. Es importante observar en cada receta la temperatura precisa de la leche.

Leche condensada: Puede sustituir a la leche fresca. Sin embargo, debería diluirse siempre hasta un porcentaje de grasa del 5 % (por lo tanto, a la leche condensada con un porcentaje de grasa del 10 % añadirle doble cantidad de agua). La leche condensada no es recomendable para cremas y pudings por razones de sabor.

Levadura en polvo: Impulsor compuesto fundamentalmente de bicarbonato sódico. Se vende en bolsitas, generalmente en una cantidad suficiente para 500 g de harina. A pesar de los datos de las bolsas, se recomienda observar exactamente la dosificación indicada en las recetas del libro. Conservar siempre en lugar fresco y seco las bolsitas de levadura en polvo. Al preparar la masa, mezclar la levadura en polvo con la harina, tamizarlas juntas y agregar esta mezcla al resto de los ingredientes sólo un poco antes de hornear.

Levadura prensada: Impulsor biológico que debe utilizarse a ser posible fresco. Envuelta en papel de aluminio doble, se conserva unos días en el frigorífico. La levadura seca o guardada un tiempo excesivo pierde su fuerza impulsora. La levadura seca en bolsa se conserva el tiempo que indique la bolsita. Para este tipo de levadura, observar siempre las indicaciones de la bolsa. (Levadura, capítulo masa fermentada, página 10).

Limones: Si se utiliza la corteza rallada de limones frescos como aroma, sólo deben utilizarse limones que no hayan sido tratados con pesticidas. Antes de rallar la corteza, lavar con agua caliente y secar bien.

Madeira, vino: Vino de uvas procedentes de la isla de Madeira.

Mantequilla: Es la grasa ideal para toda la repostería fina. Para freír también es apropiada la mantequilla congelada. La única que no debe utilizarse para freír es la mantequilla rancia, ya que el sabor se transmite a los fritos. En lugar de mantequilla se puede utilizar también mantequilla derretida y, sobre todo, margarina (de mantequilla derretida utilizar siempre el 15 % menos de la cantidad de grasa indicada en la receta).

Margarina: Puede utilizarse en lugar de mantequilla en todas las recetas de repostería.

Marshmallows: Masa espumosa blanda a base de azúcar, de consistencia similar a la goma. Se vende en recipientes redondos y hay de color blanco y rosa. Con «marshmallows» pueden confeccionarse figuritas para adornar pasteles y tartas.

Masa ácida: Masa fermentativa acidificada que se utiliza sobre todo como impulsor y ablandador para masas a base de harina de centeno, aunque también es un componente de sabor. Puede comprarse en pequeñas cantidades en las panaderías.

Masa cruda de mazapán: El mazapán en forma de masa cruda se vende en bloques a partir de 125 g. La masa cruda de mazapán encuentra aplicación como aditivo para masas, como componentes básicos de masas almendradas, en rellenos y adornos. La masa cruda de mazapán mezclada a partes iguales con azúcar en polvo tamizada da lugar a un mazapán modelable con el que pueden confeccionarse figuritas, confites y adornos.

Miel: Cuando en las recetas de este libro se utiliza miel, se hace referencia siempre a la miel de abejas. Sin embargo, también puede utilizarse como sucedáneo miel artificial.

Miel artificial: Masa similar a la miel, elaborada a base de azúcar invertido y enriquecida con aroma de miel. La miel artificial puede utilizarse en repostería en lugar de miel de abejas.

Migas de bizcocho: Bizcocho seco desmigajado. Constituye un aislante ideal entre la masa y el recubrimiento o el relleno de frutas. También puede utilizarse como complemento de rellenos y masas.

Naranjas: Si se precisa corteza de naranja fresca rallada, estas naranjas no deben haber sido tratadas con pesticidas. Antes de rallar la corteza hay que lavar las naranjas con agua caliente y secarlas bien.

Nata líquida: En repostería se utiliza sobre todo para hacer nata montada y como componente de masas y cremas. Debe conservarse en lugar frío. Sobre todo en verano, la nata debe montarse en un recipiente muy frío. Al elaborar nata montada dulce, verter el azúcar siempre al principio del proceso. Si se utiliza la batidora eléctrica de mano, empezar con la velocidad media y reducir al mínimo el número de revoluciones en cuanto la nata comience a ponerse consistente.

Nougat, masa: Esta masa se compone de avellanas o almendras tostadas y finamente molidas con azúcar y cacao. Se utiliza, casi siempre fundida, como componente de masas, para rellenos y para adornos de pastas.

Nueces: Las nueces maduras se utilizan ralladas como componente de masas y partidas por la mitad como adorno. Las nueces verdes se venden en almíbar en forma de las llamadas «nueces negras», que se utilizan para rellenos y como decoración.

Nuez moscada: Especia obtenida del núcleo de la semilla del fruto de la nuez moscada. Se utiliza siempre rallada. Refina la repostería especiada, fondos de bizcocho, tartas de frutas y masas fermentadas.

Obleas: Repostería duradera, de color blanco y del grosor del papel, a base de harina o fécula. Se utiliza como base para almendrados y confites. Las obleas pueden comprarse redondas y cuadradas en distintos tamaños.

Pacanas, nueces: Con cáscara su aspecto es parecido a avellanas grandes, pero peladas se parecen a las nueces. Son apropiadas para todos los tipos de repostería con nueces, bien ralladas en la masa o enteras para adornar.

Pasas de Corinto: Pequeñas uvas oscuras, sin pepitas, secadas al aire, procedentes sobre todo de zonas de viñedo griegas. Se utilizan como las demás pasas. Las pasas de Corinto deben lavarse siempre en agua caliente, escurrirse bien y secarse.

Pasas sultanas: Uvas blancas y negras, secadas al aire y procedentes de diversas zonas de viñedo de Grecia, Turquía, California y Australia. Antes de usarlas, deben lavarse en agua caliente y secarse bien. Para evitar que las pasas se hundan en la masa durante la cocción, se les pasa ligeramente por harina antes de incorporarlas a la masa.

Pimienta de Jamaica: Especia obtenida de las bayas secas del árbol de la pimienta de Jamaica. En repostería se utiliza solamente molida.

Piñones: Núcleo de las semillas de la piña piñonera. Se utilizan rallados en lugar de almendras como componente de masas y enteros para recubrir repostería.

Pistachos: Frutos del árbol del pistacho. Se utilizan siempre sin cáscara. Como componente de masas se pican finamente, para adornar se pican más gruesas o se parten por la mitad.

Queso: Para la repostería a base de queso se utiliza fundamentalmente queso curado rallado, como Emmental, Chester o parmesano. Para los rellenos de queso —dulces o salados— es muy apropiado también el queso de nata fresco, que mezcla bien con todos los sabores posibles de otros ingredientes.

Queso de nata fresco: Queso fresco con un contenido de grasa sobre materia seca del 50 % como mínimo, de sabor ligeramente ácido, se utiliza como requesón para repostería salada y dulce, si bien el queso fresco es más fino y delicado.

Sal gruesa: Sal en cristales particularmente gruesos. Se utiliza para espolvorear repostería salada.

Semilla de adormidera: Se utiliza sobre todo molida como relleno o como parte integrante de masas. Las semillas se pueden moler en casa en la batidora o comprarse ya molidas. La semilla de adormidera molida, sin embargo, se enrancia enseguida, por lo que no debe almacenarse demasiado tiempo. Las semillas enteras se utilizan para espolvorear repostería salada, pan y panecillos.

Semillas de sésamo: Pequeños gránulos planos de la semilla del sésamo. Contienen aceites de gran valor y se utilizan sin cáscara como componente de masas. Las semillas de sésamo enteras se utilizan también para recubrir o espolvorear repostería y pan.

Sosa: Medio impulsor y ablandador en forma de polvo para tipos de masas pesados. Incorporar siempre la sosa a la masa ya elaborada en la cantidad que indique la receta correspondiente poco antes de meterla en el horno.

Suero de mantequilla: Para cualquier receta que requiera leche se puede utilizar también suero de mantequilla.

Vainilla: De la exótica vaina de vainilla se utiliza el interior, es decir, la médula. Las vainas oscuras aterciopeladas se cortan siempre a lo largo y se cuecen en leche, por ejemplo. De este modo desprenden por completo su aroma. Si se utiliza vainilla sin cocer, se corta la vaina a lo

largo, se rasca la médula y se mezcla a la masa o la crema. La vainilla deja pequeños puntitos negros en la masa, pero su sabor es excelente. La vainilla en polvo se reconoce también por los puntitos negros.

Vainilla en polvo: Azúcar a la que se añade un mínimo del 5 % de vaina de vainilla triturada, visible en forma de puntitos oscuros.

Vainillina en polvo: Azúcar enriquecido con vainillina, un aroma de vainilla artificial. Se vende en bolsitas y es el aroma de vainilla que más se utiliza.

Violetas confitadas: Frutas confitadas.

Diccionario de repostería

Recogemos aquí, de la A a la Z, los términos principales que se utilizan en repostería. Se incluyen además breves descripciones de dulces, pasteles y tartas para el caso de que alguna vez quiera probar a elaborarlos. Estas recetas pueden hacerse entonces fácilmente con ayuda de la receta básica correspondiente, el aspecto que presenta la obra ya hecha y los consejos del capítulo dedicado a los adornos. El diccionario explica asimismo todos los conceptos relativos a las maniobras que se mencionan en las recetas y sobre los que quizá el lector desee informarse más detenidamente.

Almond fingers: Pastas inglesas. Son pastas rellenas a base de masa quebrada. El relleno consiste en mermelada y una masa almendrada.

Amaretti: Almendrados italianos que se espolvorean con azúcar en polvo antes de meterlos en el horno.

Amasar: Trabajar los componentes de una masa primero con la cuchara de madera, pero a continuación con ambas manos, hasta obtener una masa lisa.

Americanos: Repostería plana de forma semiesférica a base de una masa batida con levadura en polvo bastante consistente. Se colocan círculos de masa sobre la bandeja del horno y durante la cocción suben adoptando la forma semiesférica. La cara plana de los americanos se recubre con un baño glaseado una vez cocidos.

Balkava: Pastel oriental muy dulce a base de masa para strudel con un relleno de almendras, pistachos y nueces picadas. Se extiende la masa hasta que queda fina y se cortan cuatro láminas iguales. Se colocan una sobre otra con el relleno entre medias y se cuecen sobre la bandeja del horno. Se riega el strudel con miel y se corta en pequeños cuadrados.

Baño maría: En un recipiente plano y ancho se pone a cocer agua de manera que se sostenga dentro una fuente más pequeña sin que le entre agua. En la fuente se derriten o se baten sustancias delicadas. El agua no debe cocer a borbotones, sino despacio; de lo contrario se añade un poco de agua fría.

Barches: Panecillos judíos a base de harina de trigo pura que se preparan para el sabbat. Se denominan también pan de sabbat.

Barquillos: Delicados rollitos de barquillo elaborados con la misma masa que los escobillones, receta página 85, o bien a base de masa líquida sin mazapán. La masa se unta en la bandeja del horno y se enrolla una vez cocida.

Barquillos secos: Se hacen con masa de oblea fina y se les da forma de cucurucho o de rollo. Receta de los barquillos de canela en la página 103.

Batir: Transformar sustancias líquidas o cremosas en una masa homogénea removiendo con la cuchara para batir, las varillas o el accesorio batidor de la batidora eléctrica.

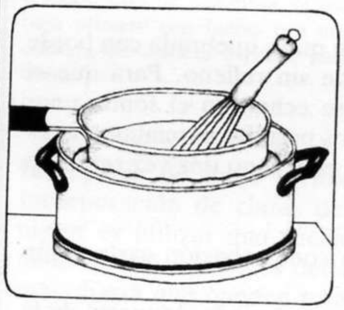


Fig. 102.—Al baño maría se derriten, calientan o baten hasta que se pongan cremosas las sustancias delicadas.

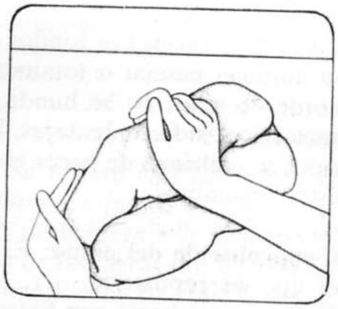


Fig. 103.—Para esponjar, se golpean porciones de masa sobre la superficie de trabajo y se extienden ligeramente con la mano.

Beignets: Pastelitos a base de frutas envueltas en masa para freír y fritos en abundante aceite caliente. Receta: beignets de manzana página 225.

Beignets aux fraises: Denominación francesa de ciertos pastelillos: Se sumergen las fresas en masa para freír y se fríen en abundante aceite caliente.

Berlinesas: Bolas de masa fermentada fritas en abundante aceite caliente, generalmente rellenas de mermelada y espolvoreadas con azúcar gruesa; bollos tradicionales de San Silvestre. Receta página 190.

Besos de negro: Espuma azucarada blanda en forma de cúpula sobre una base de barquillo y recubierta de chocolate.

Blinis: Especialidad rusa consistente en pequeñas tortitas de masa fermentada a base de harina de trigo que se hacen en una sartén especial. Se suelen servir con nata agria.

Bolas de nieve: Bolitas de masa cocida mezcladas con pa-

sas y corteza de naranja confitada muy menuda que se fríen en abundante aceite caliente.

Bolas Mozart: Confites elaborados a base de masa de trufa y mazapán, recubiertos con chocolate.

Calentar previamente: Poner el horno, el barquillero, el grill o la grasa para freír a la temperatura precisa.

Camerunes: Dulces fritos a base masa para buñuelos, más pequeños que los bollos de San Silvestre y sin relleno. Bollos tradicionales de San Silvestre. Receta página 190.

Caramelo: Azúcar fundida que adquiere un color entre claro y marrón oscuro por el calor. El azúcar se suele caramelizar con mantequilla, sobre todo debido al matiz de sabor que proporciona.

Cisnes: Pequeñas figuras de masa cocida cuyo cuello y cabeza se hace con la manga pastelera. Cuando están cocidos, se abren por la mitad y se rellenan con nata.

Cocción previa: Cocción en vacío.

Cocción en vacío: Los fondos de masa quebrada con borde se hornean parcial o totalmente sin relleno. Para que el borde de masa no se hunda, se echan en el fondo unos garbanzos, judías o lentejas. Los pasteles parcialmente cocidos se terminan de hacer con el relleno una vez retiradas estas legumbres.

Comprobación del punto: Esta comprobación varía según el tipo de repostería.
En las pastas basta con fijarse en el grado de tueste de la superficie. Si una pasta está de dorada a marrón dorada, está hecha.
Si se presionan con el dedo fondos de bizcocho o pasteles planos a base de miel y queda marcada la huella, quiere decir que no están totalmente hechos. La comprobación más importante es la prueba del palillo. Antes de sacar del horno un pastel hecho en molde, aunque también panes de Navidad, trenzas y otros panes, hay que comprobar si están realmente hechos. Para ello, se pincha la parte más alta con un palillo; si no quedan restos de masa adheridos, el pastel está cocido.

Cookies: Voz inglesa para pastas a base de masa quebrada que se sirven fundamentalmente con el té. En Norteamérica se denominan también **cookies** a las pastas de Navidad.

Cordero pascual: Masa de bizcocho cocida en pequeños moldes con forma de cordero. Se puede confeccionar según la receta básica de la masa vienesa, página 31.

Crema chantilly: Nata montada a la que se agregan azúcar y vainilla u otros ingredientes que le den sabor.

Crocante: Masa de confite con un mínimo del 20 % de almendras o nueces y azúcar caramelizado.

Croquembouche: Formación a base de buñuelos de viento del tamaño de una avellana, más o menos, y rellenos con crema de mantequilla. Los buñuelos se disponen en forma de pirámide recubiertos con caramelo sobre una bola de helado. En Francia se sirve con moca como postre festivo.

Cuajar: Una masa, una crema o salsa pueden cuajarse si los distintos ingredientes tienen temperaturas diferentes. Una masa o una crema cuajadas forman pequeños grumos y sólo pueden volver a homogeneizarse calentándolas al baño maría (página 295).

Chantilly: Denominación francesa de la nata montada.

Charimsel: Dulce frito judío para la fiesta de Passah. La base es el pan ázimo, que puede comprarse en herbolarios. El pan ázimo en parte se ablanda y en parte se ralla y se amasa con manteca de ganso, corteza de limón, azúcar, canela, huevos y almendras molidas. Con la masa se forman pequeños redondeles y se fríen en abundante grasa caliente.

Charlota: Postre de crema que se sirve siempre en una envoltura de bizcocho o barquillo; charlota royal. Receta página 257.

Dar una mano de albaricoque: Untar sobre un pastel mermelada de albaricoque calentada y pasada por un colador, ya sea como baño o como capa aislante debajo de baños y rellenos de crema o frutas.

Dar vapor: Producir vapor en el horno para el proceso de cocción vertiendo agua sobre la chapa caliente del horno.

Delantales: Tiras de masa con un corte longitudinal en el centro a través del cual se sacan dos esquinas de las tiras de masa. Se fríen en abundante aceite caliente.

Derretir: Calentar grasa, nougat o chocolate a fuego muy moderado (o al baño maría) hasta que se licúen.

Dulces fritos: Repostería que se fríe en abundante aceite o manteca caliente.

Duquesas: Pastas rellenas de nougat, una especialidad procedente de Normandía a base de masa batida fina con mazapán y espolvoreada con almendras. También se denominan duquesas pequeños buñuelos de masa cocida, que se fríen en abundante grasa caliente y se suelen servir con un relleno dulce.

Eclairs: Repostería de forma alargada a base de masa cocida, rellena de nata y moca y recubierta con un baño de azúcar y moca.

Empanadillas de manzana: Se rellenan cuadrados de masa de hojaldre o masa para croissants con rodajas finas de manzana mezcladas con pasas, se cierran apretando bien y se cuecen sobre la bandeja del horno 20-25 minutos a 200° aproximadamente. Antes de servir, se recubren las empanadillas con un baño glaseado.

Diccionario de repostería

Esponjar: Amasar piezas de masa redondas para que se esponjen. Las piezas de masa alargadas se esponjan enrollándolas y desenrollándolas lateralmente.

Feuilletes: Pastas francesas de hojaldre en forma de cuadrados pequeños y delgados. La palabra *feuillete* viene del francés y significa hoja delgada. Las feuilletes se sirven sobre todo con entremeses delicados y salados, como caviar, paté de ganso o salmón ahumado.

Frangipán o franchipán: Relleno a base de masa almendrada o masa de almendras para tartaletas.

Freír: Preparación en la repostería consistente en sumergir ésta en aceite caliente. Explicación detallada en página 27.

Galletas Alberto: Galletas para las que sobre 1 kg de harina y/o fécula se incorporan 120 g de mantequilla, o margarina, como mínimo.

Gargouillau: Tarta francesa de pera a base de una masa de bizcocho con levadura en polvo que se vierte en el molde alternando con rodajas de pera.

Gâteau: Voz francesa para pasteles y tartas. Originalmente, un *gâteau* era un entremés o un postre que debía consumirse rápidamente a causa de su delicadeza.

Ginger nuts: Dulces de jengibre anglo-americanos, elaborados generalmente a base de masa quebrada, aromatizados con jengibre y recubiertos con jengibre confitado.

Giros: Maniobras en determinadas direcciones que se hacen con la masa de hojaldre y la masa para croissants. Recetas básicas página 18.

Grasmere Gingerbread: Pastel de masa quebrada aromatizado con abundante jengibre y denominado así por la ciudad inglesa de origen: Grasmere. Una parte de la masa quebrada se cuece apretando bien sobre la bandeja del horno, la segunda parte se espolvorea por encima de forma de gránulos hechos con la mano.

Gratinar: Consiste en dorar la superficie de un plato o un pastel ya hecho por efecto del calor procedente del grill o parte superior del horno. El más adecuado para gratinar es el grill eléctrico o el horno, con calor superior solamente y la bandeja del horno colocada en la parte alta.

Hornear: Cocción de repostería o masas de otro tipo (soufflés, volovanes) mediante calor seco en el horno a temperaturas de 120-250°. El material se tuesta durante la cocción. El aire en el horno, inicialmente seco, se va humedeciendo durante el proceso de horneado, ya que el material desprende humedad. El material se hornea en un molde o sobre la bandeja del horno. Las temperaturas y tiempos de cocción dependen del tipo de masa, de su tamaño y forma y del recipiente en que se hornee.

Impregnar: Rociar con zumo de fruta, baño glaseado, almíbar o licores hasta que se absorban por completo, o bien introducir repostería en estos líquidos.

Incorporar: Los ingredientes de una masa pueden incorporarse con una cuchara de madera o con las manos. Pero no con la batidora eléctrica. Con la cuchara o con las manos, es importante mezclar los ingredientes de abajo arriba.

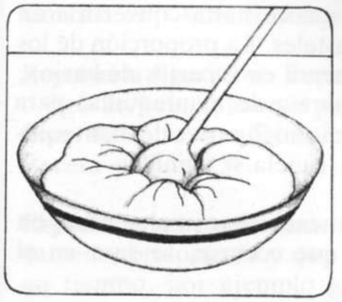


Fig. 104.—Al amasar, todos los componentes de una masa, se trabaja primero con fuerza con una cuchara de madera especial para batir.

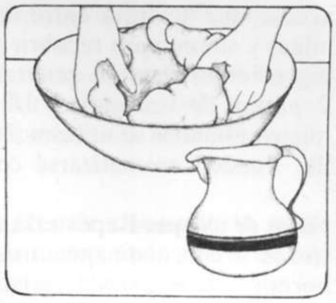


Fig. 105.—La masa queda mejor si se amasa fuertemente con las manos; sólo así se tiene «a mano» la consistencia deseada.

Incorporar de abajo arriba: Se refiere casi siempre a la incorporación de claras de huevo a punto de nieve. Lo mejor es utilizar una cuchara de madera e ir echando la masa que se encuentra debajo de las claras por encima de éstas hasta que queden totalmente cubiertas por la masa.

Lazos de té: Repostería delicada para acompañar el té. La masa se compone de mantequilla, leche y azúcar a partes iguales. Cocer la mantequilla, la leche y el azúcar sin dejar enfriar en un poco la masa e incorporar 3 partes de huevos. Formar lazos con la masa, cocerlos sobre la bandeja del horno y espolvorearlos con vainilla en polvo.

Lefser: Panecillos redondos de maíz, una especialidad escandinava.

Manzanas con camisa: Se pelan y vacían manzanas, se rellenan con mermelada, se envuelven en masa de hojaldre o masa fermentada y se cuecen sobre la bandeja del horno 20-25 minutos a 200° aproximadamente.

Masa Otelo: Masa de bizcocho para hacer cabezas de moro sonrientes, receta página 133, con la cual se confecciona repostería de pequeño tamaño, pero también fondos para tarta.

Mazapán de Konigsberg: Figuritas de mazapán con un borde en relieve tostado.

Merengue: Repostería delicada y esponjosa a base de clara de huevo y azúcar, mezclada si se desea con chocolate y/o almendras o nueces ralladas. Cuando se le da forma

redonda o de barquilla con la manga pastelera, se puede rellenar con nata montada o helado.

Merlitones: Tartaletas de hojaldre con relleno de almendras, una especialidad normanda.

Mezclar: Lo mejor es utilizar una cuchara de madera. Con ella, los ingredientes de una masa se van mezclando poco a poco.

Migas para espolvorear: Mezcla de harina, mantequilla y azúcar que se frota entre las manos hasta convertirla en migas y sirven para recubrir pasteles. La proporción de los ingredientes consiste generalmente en 2 partes de harina, 2 partes de azúcar y 1 1/2 partes de mantequilla; para migas refinadas se utilizan asimismo 2 partes de mantequilla. Pueden aromatizarse con canela o vainilla.

Nidos de avispa: Repostería almendrada con almendras en trozos y chocolate que, más que cocerse, se seca en el horno.

Oliebollen: Repostería pequeña de masa fermentada que se fríe en abundante aceite caliente. Es una especialidad holandesa de Nochevieja.

Pan ázimo: Se elabora con una harina especial y agua, sin masa ácida ni sal; es el pan de la Pascua judía.

Pan de almendras: Rodajas finas a base de 1 parte de almendras ralladas, huevos y azúcar, enriquecidas si se desea con harina y mantequilla.

Pan de especias: Repostería especializada a base de harina, azúcar, miel, huevos y grasa, aromatizada con las especias especiales para pan de especias (la mezcla de especias se vende preparada).

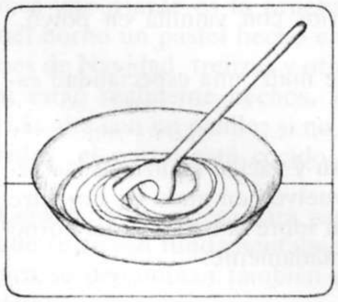


Fig. 106.—Las sustancias líquidas o cremosas se baten hasta obtener una masa homogénea con la cuchara de madera para batir, o con las varillas.

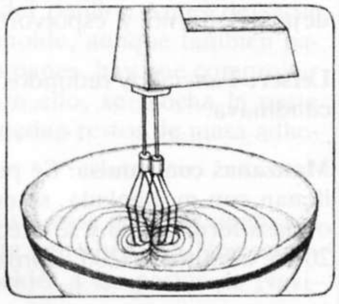


Fig. 107.—Batir sustancias líquidas o cremosas resulta más rápido y menos trabajoso con el accesorio especial de la batidora eléctrica de mano.

Pan de especias Elisa: Tipo refinadísimo de pan de especias cuya masa se compone en 1/2 - 1/3 de almendras o avellanas y 1/10 como máximo de harina y/o fécula. Se cuece sobre obleas.

Pan de frutas: La receta del pan de frutas se encuentra en la página 150.

Panecillos de pasas: Panecillos de masa fermentada con leche, azúcar y grasa mezcladas con pasas.

Pan ruso: Dulces ligeramente tostados a base de clara de huevo con azúcar en polvo y harina en forma de números y letras.

Pan turco: Pan fermentado dulce a base de 500 g de harina de maíz y 500 g de harina de trigo, mezcladas con pasas.

Pane degli angeli: Denominación italiana de unos bizcochos delgados cortados en trozos pequeños.

Pastas de monja: Pequeños pasteles de miel esféricos muy especiados.

Pastas especiadas: Pastas redondas, elaboradas a menudo a base de miel, aunque también a base de masa batida e intensamente aromatizadas con distintas especias.

Pastel abarquillado: Especialidad de pastelerías que disponen de rodillos especiales. La masa se prepara con 1 1/2 partes de mantequilla, 1 parte de azúcar, 1 parte de harina y fécula y 3 partes de huevos, refinándose a voluntad con almendras ralladas. La masa se cuece en láminas finas sobre un rodillo giratorio caliente; cuando la capa externa está casi hecha, se coloca la siguiente capa de masa. El cilindro ya hecho se recubre con un baño de azúcar, nougat o chocolate. En casa, el pastel abarquillado se hace con la misma masa, pero utilizando un molde desmontable. Se extiende una lámina fina de masa sobre el fondo del molde forrado con papel barba, se hornea brevemente y se coloca otra capa encima. Cada 3 capas de masa se van sacando del molde y se unen a otras capas con jalea o masa cruda de mazapán.

Pastel Apóstol: Pastel hecho en un molde de corona con la misma masa de los brioches. La receta se encuentra en la página 221.

Pastel de almendras holandés: Especie de pan de Navidad con relleno de almendras. Se le da siempre una mano de albaricoque (página 38) o se baña con almíbar.

Pastel de libra: Pastel de 500 g de masa, compuesto a partes iguales por mantequilla, azúcar, huevos y harina/fécula. Si se desea, puede enriquecerse con frutas secas o con cacao en polvo y la adición de levadura en polvo.

Pastel de miel relleno: Pasteles rellenos de forma esférica. Pastel de miel polaco. Receta página 151.

Pastel en forma de corona: Pastel de masa batida o masa fermentada que se cuece en moldes de corona. Moldes de repostería, página 285.

Diccionario de repostería

Pastel rápido: Pastel plano, que se hace generalmente sobre la bandeja del horno, a base de mantequilla, huevos, harina y azúcar sin levadura en polvo, espolvoreado con almendras en láminas y cortado en rombos o en tiras. A veces se denomina también pastel rápido a los eclairs.

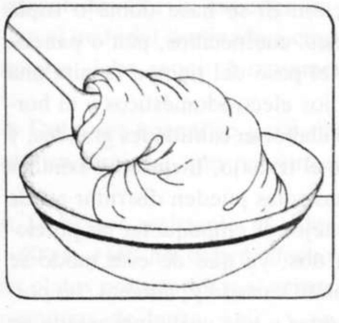


Fig. 108.—Al trabajar una masa, es importante levantarla siempre de abajo arriba.

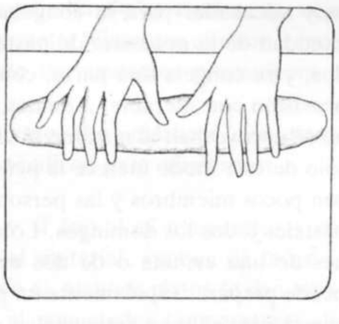


Fig. 109.—Una vez trabajada, se da forma a la masa, casi siempre enrollándola. Hacer rodar la masa con ambas manos sobre una superficie ligeramente enharinada.

Pasteles de bandeja: Pasteles que se cuecen sobre la bandeja del horno, no en un molde.

Pastelitos de saúco: Dulces fritos a base de flores frescas de saúco. Los ramilletes de flores se sumergen por el rabo en masa para freír y se fríen en abundante aceite caliente.

Pâtisserie: Denominación francesa para pastelería y toda la repostería que en ella se ofrece.

Perrito frío: Pastel compuesto de galletas secas con una masa de chocolate a base de huevos, azúcar, cacao y aceite de coco.

Pie: Denominación anglo-americana para envolturas de masa quebrada u hojaldre rellenas que se hacen en moldes de repostería, página 286. El relleno consiste en fruta, nueces (Sweet Pecannut-Pie, página 60), carne o pollo.

Piroggen: Pequeña repostería rusa a base de masa fermentada que se sirve con un relleno de pescado, carne o verdura como acompañamiento, o con un relleno de nueces como postre o para acompañar al café.

Plumcake: Pastel inglés a base de masa batida enriquecida con una proporción elevada de frutas secas.

Profiteroles: Buñuelos de viento franceses que se rellenan con una crema de huevo y se riegan con una salsa templada a base de chocolate derretido. En Italia se denominan profiteroles a pequeños buñuelos de masa cocida rellenos de frambuesas y nata y recubiertos con una masa de frambuesas.

Prueba del palillo: La mejor comprobación del punto para pasteles hechos en molde, panes de Navidad, trenzas y otros panes. Al finalizar el tiempo de horneado y antes de sacar el pastel del horno, introducir un palillo en el centro. Si el palillo sale limpio, sin restos de masa adheridos, el pastel está hecho.

Rallar: Desmenuzar ingredientes sólidos con el rallador o el rallador de almendras.

Rehornear: Hornear brevemente la repostería ya elaborada que haya perdido frescura por haberse guardado largo tiempo. Ejemplo: panecillos, pequeñas porciones a base de masa fermentada, masa para croissants u hojaldre. Solamente es posible si la repostería no lleva baño glaseado.

Repostería figurativa: Repostería en determinadas formas o figuras; originalmente panes con formas especiales con fines de culto o religiosos. Hombres de Navidad suizos. Receta página 158.

Repostería no perecedera: Dulces de conservación relativamente prolongada y que por tanto puede guardarse largo tiempo, por ejemplo galletas, bizcochos de soletilla, barquillos sin rellenar, obleas.

Ricotta: Tarta italiana de requesón sobre un fondo de masa quebrada, recubierta con un enrejado de masa quebrada.

Rombos de almendras: Dulces fritos renano en forma de almendra, elaborado con una masa similar a la de los rombos de Rin. Receta página 192.

Rosas: Pastas a base de varias capas de masa quebrada que se fríen en abundante aceite caliente. Rosas de jalea. Receta página 223.

Sablé: La palabra viene del francés y significa arena. La masa sablé, con la que se hacen pastas, es una masa quebrada a base de 1 parte de azúcar, 2 partes de mantequilla y 3 partes de harina/fécula. Las pastas se cortan en rodajas como la auténtica arena del campo (receta página 173).

Scones: Cuernecillos de desayuno a base de una masa batida consistente con levadura en polvo. Se conocen sobre todo en Australia. Se consumen con confitura de fresa y nata.

Snack: Comida rápida que puede cogerse con la mano. Por esta razón, los snacks suelen prepararse del tamaño de un bocado.

St. Emilleion: Delicados almendrados que se hornean sobre papel barba.

Strudel de requesón: Especialidad austríaca. Strudel relleno con crema de requesón enriquecida con pasas; Strudel de ciruelas. Receta página 224.

Tamizar: Pasar por un tamiz sustancias sólidas para que queden retenidas las impurezas y grumos. Espolvorear re-

postería con azúcar o cacao en polvo introduciendo éstos en un tamiz fino y repartiéndoles uniformemente sobre el pastel moviendo el tamiz.

Tarta de judías - tarta de almendras falsa: Tarta de base de masa de bizcocho con levadura en polvo a la que se añaden judías blancas cocidas. Es importante añadir un poco de aceite de almendras amargas, ya que éste es el que proporciona el sabor a almendra que disimula las judías blancas.

Tarta de patata: Originalmente, la tarta de patata se elaboraba para saciar el hambre en tiempos de escasez. Sin embargo, dado el éxito que tuvo se revaloró para «buenos» tiempos. Trabajar unos 300 g de patatas cocidas en puré con 50 g de pasas empapadas en ron, 50 g de corteza de naranja confitada en dados, corteza de limón rallada, 4 huevos, 200 g de azúcar, un pellizco de sal, 100 g de harina y/o fécula, 1 bolsita de levadura en polvo y 150 g de avellanas ralladas. Hornear en un molde y recubrir con baño de azúcar o ron.

Tarta de trufa: La masa de trufa se compone de chocolate, nata y azúcar. Las bolas con aspecto de trufa se denominan igualmente trufas. La tarta va rellena de masa de trufa y adornada con trufas.

Tarta de terraza: Tarta de varios pisos. Tarta de boda. Receta página 137.

Targa Grillage: Tarta a base de fondos de hojaldre en los que se ha introducido azúcar; se rellena y se adorna con crema de mantequilla y nata.

Tarta jirafa: Tarta a base de merengue con chocolate y un baño con motas de color marrón y blanco.

Tarte au citron: Fondo de masa quebrada que se rellena con una crema fina de mantequilla, azúcar, huevos, zumo de limón y gelatina y se recubre con un baño de azúcar y limones.

Tiger Cakes: Tartaletas inglesas de masa quebrada, rellenas de crema de mantequilla con café, espolvoreadas con avellanas picadas y recubiertas de caramelo.

Trenza de Mozart: Trenza de masa fermentada con corteza de limón y de naranja confitadas. Se confecciona con ocho tiras.

Virutas: Dulces a base de una masa con levadura en polvo y manteca que se extiende con el rodillo y se corta en tiras de 2 cm de ancho. Las tiras se fríen en abundante aceite caliente.

Vermicelli: Especialidad italiana. Tartaletas de masa quebrada con una crema a base de leche, fécula, nata, vainilla, ron y puré de castañas.

Vol au vent: Pieza de repostería grande a base de masa de hojaldre. Receta página 140.

Congelación de la repostería

Si se tiene afición a la repostería y se dispone de un congelador, puede tenerse siempre sin gran esfuerzo una pequeña «pastelería» en casa. Las pastas y masas, con muy pocas excepciones, son muy adecuadas para la congelación. Si se hace doble o triple cantidad de la necesaria de pasteles, cuernecillos, pan o panecillos, y se congela una parte, con el paso del tiempo resulta una provisión considerable. Además, los electrodomésticos y el horno se aprovechan al máximo si se elaboran cantidades grandes, y sólo de este modo merece la pena el trabajo. Incluso las familias con pocos miembros y las personas solas pueden disfrutar así de pasteles todos los domingos. Lo mejor es empaquetar las porciones de una en una o de dos en dos, ya que de este modo se puede preparar rápidamente un plato variado y, además, las porciones pequeñas se descongelan antes y una visita inesperada no pone nunca en apuros.

- La tabla detallada sobre todo tipo de repostería, masas e ingredientes que se incluye al final de este capítulo informa acerca de lo que puede congelarse y lo que hay que tener en cuenta en cada caso.

- En primer lugar, las reglas básicas para la congelación de repostería:

Siete reglas importantes para la congelación:

1. Una vez descongelado un pastel, no debe volver a congelarse, ya que la calidad sale perjudicada. Excepciones: los pasteles hechos con una masa que se había congelado cruda sí pueden volver a congelarse.

2. Los pasteles, tartas y repostería de pequeño tamaño se congelan en porciones que puedan consumirse de una vez, ya que la repostería descongelada no debe guardarse largo tiempo.

3. Empaquetar lo que se vaya a congelar cuidadosamente, sólo con material apropiado para la congelación, y cerrar haciendo el vacío.

4. Colocar siempre lo que se vaya a congelar en el lugar más frío del congelador (en contacto con las paredes y el fondo del aparato).

5. No poner el material a congelar en contacto con el ya congelado.

6. No colocar el material recién congelado junto a material anteriormente congelado hasta pasadas 24 horas.

7. Al contrario que todo lo demás, la repostería y pasteles pueden congelarse aún templados; el sabor conserva de este modo la mayor frescura.

Congelación de la repostería

Cómo empaquetar correctamente

La calidad del congelado sólo puede mantenerse si se empaqueta haciendo el vacío y las propiedades del material de empaquetado no permiten que desarrolle influencias desfavorables sobre el congelado. Por la experiencia realizada durante años, se sabe que el material destinado a empaquetar alimentos que van a congelarse debe reunir forzosamente las siguientes propiedades:

- Debe ser específico para alimentos (hay plásticos, por ejemplo en láminas, que no son específicos para alimentos).

- Debe ser resistente al calor y al frío. Las temperaturas de −40° a +60° no deben afectar al material, ya que al lavarlo, en platos preparados o al verter en él, algunos platos se dan temperaturas de hasta +60°, y en el congelador temperaturas de hasta −40°.

- Debe ser impermeable al aire, al gas y a la humedad, ya que de lo contrario podrían producirse oxidaciones; además, se produciría una destrucción vitamínica considerable y el congelado se resecaría.

- No debe desarrollar ningún sabor ni olor característico, ya que falsearía los aromas del congelado, como ocurre con las láminas de plástico no específicas para alimentos.

- Debe ser resistente a la grasa y al ácido, ya que ambas sustancias están contenidas en los alimentos. El material de empaquetado no debe ser atacado o alterado por ellas.

Este material especial para empaquetar congelados se vende en papelerías, supermercados, grandes almacenes y tiendas de comestibles. Hay que prestar atención a que sea especialmente adecuado para congelar, ya que las hojas, bolsas y cajas de plástico que sólo sirven para conservar en el frigorífico o para el transporte se exponen en el mismo lugar y con presentación similar.

Material de empaquetado especialmente adecuado para la congelación de repostería:

Papel de aluminio: El papel de aluminio extrafuerte, de 0,025-0,07 mm es el material ideal para empaquetar repostería a congelar. Se maneja bien, se adapta bien incluso a las formas irregulares y puede cerrarse al vacío con fiabilidad. Los pasteles descongelados en el papel de aluminio quedan protegidos al mismo tiempo de la desecación. Por otra parte, abriendo el papel de aluminio por arriba, se puede descongelar en el horno y rehornear repostería.

Moldes de aluminio: Son muy apropiados para pasteles, cocidos o crudos, y existen en diversos tamaños y formas. En moldes de aluminio pueden congelarse pasteles ya hechos o también masas previamente formadas, descongelándose después en el horno a la temperatura que indique la receta, o bien rehorneándose o cociéndose. Como es lógico, los moldes de aluminio abiertos deben cerrarse antes de congelar. Para ello, se envuelven en papel de aluminio extrafuerte o se meten en bolsas para congelar.

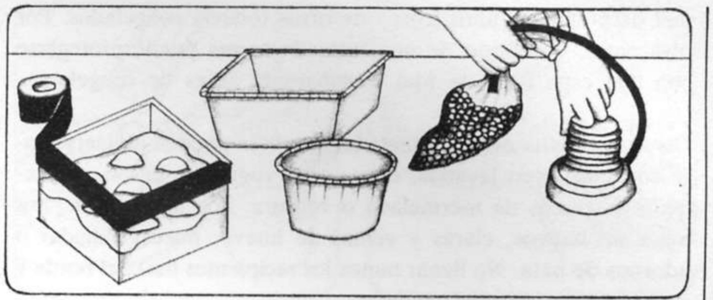


Fig. 110.—Las cajas de plástico, moldes de aluminio y envases de yogur deben cerrarse con tapadera o papel de aluminio. Asegurar la tapa con cinta adhesiva, sujetar el papel de aluminio con anillos de goma. Sacar el aire de las bolsas de plástico.

Material de polietileno en láminas: Cumple todos los requisitos del material de empaquetado ideal para congelar, sólo que no debería ponerse en contacto con grasa pura. Es adaptable, puede usarse varias veces si se trata con cuidado y se vende en forma de bolsas o de láminas en rollos, en distintos anchos y tamaños.

- Importante: Para congelar, tienen que tener un grosor de 0,05 mm. Las bolsas más delgadas se reconocen claramente al tacto. Si se utilizan varias veces, comprobar previamente que no tengan ningún agujero (llenar de agua). Una vez usadas, lavar bien con agua caliente y detergente, aclarar y colgar para secar. Este material se cierra con un aparato especial, con anillos de goma, clips metálicos o de plástico, o cinta adhesiva.

Cajas de plástico: Son translúcidas y las hay redondas y cuadradas en distintos tamaños. Son apropiadas para repostería delicada y fruta. Las cajas tienen una tapa que debe cerrar muy bien; en caso de duda, asegurarla con cinta adhesiva.

- Importante: También hay cajas de plástico para el frigorífico, pero no son apropiadas para congelar. Prestar atención a la indicación: irrompible, resistente hasta −35° y hasta +95°.

Film transparente: No pertenece a los materiales de empaquetado especiales para congelar, pero constituye un medio auxiliar importante para separar por ejemplo porciones de pastel o tarta, capas de masa o repostería de pequeño tamaño, para que pue-

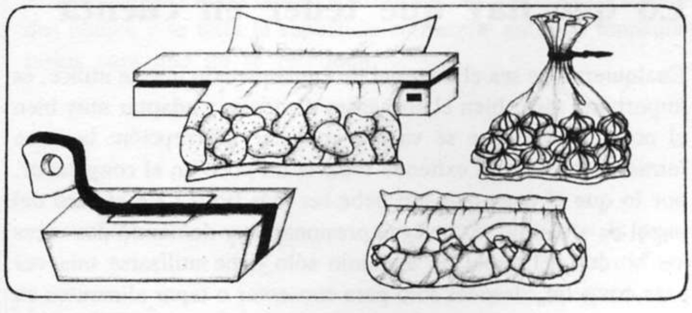


Fig. 111.—La repostería delicada es mejor empaquetarla en cajas. Cerrar las bolsas de plástico bien con el aparato especial que funde los bordes o con cierres especiales de plástico.

dan desprenderse unos trozos de otros todavía congelados. Por otra parte, el adorno de una tarta de crema puede protegerse con una capa floja de film transparente antes de congelarse.

Otros materiales de empaquetado: También pueden utilizarse para congelar, bien lavados, envases de yogur, requesón, mantequilla y frescos de mermelada o verdura. Son apropiados para masa de huevos, claras y yemas de huevo, nueces ralladas o adornos de nata. No llenar nunca los recipientes hasta el borde y cerrarlos con especial cuidado.

Para cerrar: Según el tipo de material utilizado, son apropiados los anillos de goma, los clips de plástico o metálicos, las bandas adhesivas o el aparato que funde los extremos de las bolsas y hace el vacío dentro.

Etiquetado: Cualquier bolsita, por pequeña que sea, debe etiquetarse. En la etiqueta debe leerse el contenido, la fecha de congelación y las particularidades, como por ejemplo «frutas troceadas», «frutas enteras», etc. Para ello pueden utilizarse etiquetas autoadhesivas resistentes al frío o bandas adhesivas sobre las que se pueda escribir. Escribir con bolígrafo o rotulador. Hay también lápices con los que puede escribirse directamente sobre el plástico.

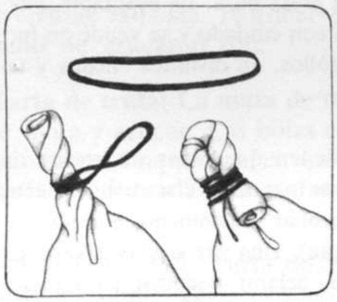


Fig. 112.—Si se cierran las bolsas de plástico con anillos de goma corrientes, retorcer el extremo de la bolsa, doblarlo y sujetarlo dos veces con goma.

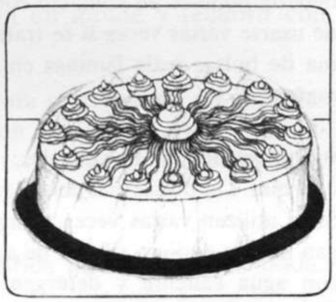


Fig. 113.—Si se va a precongelar una tarta de crema, se envuelve primero en film transparente flojo para no estropear el adorno.

Lo que hay que tener en cuenta

Cualquiera que sea el material de empaquetado que se utilice, es importante sacar bien el aire antes de cerrar y adaptar muy bien el material a lo que se vaya a congelar. (Excepción: la masa fermentada. Esta se extiende todavía un poco en el congelador, por lo que el empaquetado debe ser más flojo.) En el caso del papel de aluminio se consigue presionando y doblando dos veces los bordes. El papel de aluminio sólo debe utilizarse una vez para congelar, después sólo para conservar o tapar alimentos en el frigorífico. Por el uso se producen grietas apenas visibles que resecarían el alimento si volviera a utilizarse para congelar.
El aire de las bolsas se saca con una pajita o con un aparato especial. No llenar nunca las cajas y frascos hasta el borde, pues el material a congelar se expande todavía un poco. Dejar siempre 3 cm libres por debajo del borde. Si es necesario, asegurar las tapaderas con cinta adhesiva. Cubrir las cajas sin tapa con papel de aluminio doblado dos veces y sujetarlo bien tenso con una goma.

Cómo congelar correctamente

- No congelar nunca demasiado de una vez. La cantidad que puede congelarse en 24 horas depende del contenido en litros del congelador y viene indicada en las instrucciones de uso.

- Poner en posición «super» el mando del congelador unas 4 horas antes de introducir el material.

- Congelar previamente aquellos alimentos que se elaboran todavía congelados: fruta para recubrir pasteles, adornos de nata, etcétera. Colocarlos en la placa de precongelación 1-6 horas según el tamaño y empaquetarlos para congelar definitivamente y etiquetarlos cuando ya estén duros.

- Cuando el aparato lleva el tiempo suficiente en posición «super», en su interior reina la temperatura más baja que puede alcanzar, la cual garantiza la velocidad de congelación necesaria.

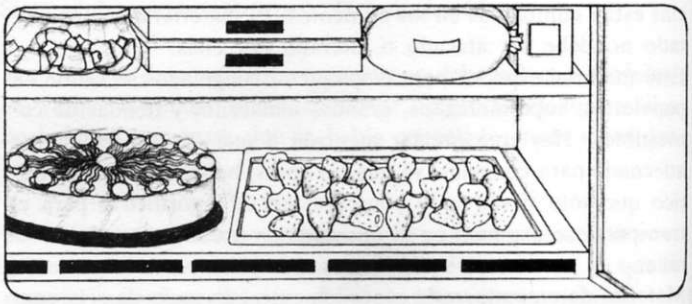


Fig. 114.—Para precongelar se envuelven las tartas en film transparente flojo. Las frutas para adornos y rellenos se colocan en la bandeja de precongelación de forma que no se toquen unas a otras. Una vez duras, empaquetar y congelar del todo.

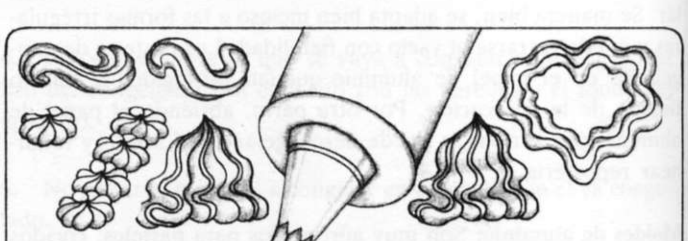


Fig. 115.—Formar adornos de nata sobre papel de aluminio con la manga pastelera, dejar que se pongan duros en la bandeja de precongelación y, a continuación, empaquetar y congelar del todo. De este modo se aprovechan bien los restos de nata y se descongelan en un momento si se necesitan para pasteles o postres.

Congelación de la repostería

• A esta temperatura, el frío penetra en los distintos paquetes unos 0,5 cm por hora, por lo que los bordes se congelan antes que el centro.

• Por esta razón, el material a congelar recién introducido en el aparato debe permanecer hasta 24 horas —según el tamaño— a la temperatura más baja posible.

• Una vez totalmente congelado el material, se vuelve a colocar el termostato del aparato en la posición normal de −18°. La temperatura de conservación puede ser también inferior a −18°. Si el aparato permanece más tiempo del necesario en posición «super», incluso días, no pasa nada (lo único, que gasta corriente). Por el contrario, si la temperatura permanece largo tiempo por encima de −18° sí puede perjudicarse la calidad del alimento congelado.

Todo sobre repostería en el congelador

• Se pueden congelar pasteles y tartas hechos. Ventaja: sacar del congelador, descongelar, rehornear si se desea y ¡listo!

• De este modo también hay pasteles si viene una visita inesperada, ya que el pastel siempre está listo para servir mientras se pone la mesa y se hace el café. Se descongela todavía congelado en el horno, siempre que no sea una tarta con relleno, un pastel con baño o un brazo de gitano.

• También se puede congelar la masa. Desventaja: necesita más tiempo para descongelarse y debe hornearse después. Hay que planificar, por tanto, para cuándo hace falta el pastel.

• Para congelar en crudo son apropiados los siguientes tipos de masas: masa fermentada, masa batida con levadura en polvo, masa de hojaldre, masa de hojaldre con requesón, masa de miel, masa cocida, masa quebrada. Todos los demás tipos de masa no son apropiados para congelar en crudo, ya que para garantizar. su calidad deben ir al horno inmediatamente después de prepararse.

• Si se congela la masa cruda, lo mejor es hacerlo en un molde de aluminio engrasado en el cual pueda después meterse en el horno. Cerrar bien con papel de aluminio la parte superior del molde, si es necesario envolver además el molde en papel de aluminio.

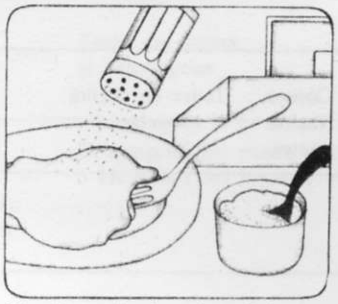


Fig. 116.—Si sobra clara de huevo, se bate ligeramente con un poco de sal y se congela en una caja. Una vez descongelada, se utiliza como si fuera fresca.

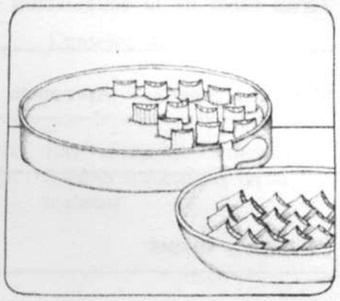


Fig. 117.—Las tartas de frutas pueden cubrirse con frutas todavía congeladas y cocerse a continuación. De este modo suelen quedar protegidas las vitaminas.

• Antes de hornear, descongelar la masa en el molde, sin desempaquetar, a +20° unas horas —según el tamaño— y a continuación cocerla como de costumbre, aunque a una temperatura 20° mayor de lo habitual.
El molde se coloca en el horno una altura más abajo, ya que el papel de aluminio no es un buen conductor del calor.

• Los pasteles descongelados que se vuelven a meter en el horno para que recuperen su aroma y frescura y se pongan crujientes, no deben tostarse demasiado en la preparación previa a la congelación. Se descongelan en papel de aluminio o en el mismo molde en que se han hecho. Si es necesario, destapar durante el rehorneado.

• Descongelar siempre a + 20° y rehornear 10-20 minutos.

• Los pasteles grandes y panes tardan 6-8 horas en descongelarse, las porciones más pequeñas y planas 30-40 minutos.

• La repostería rellena o con baño no debe rehornearse, descongelándose exclusivamente a temperatura ambiente.

• Hay que tener en cuenta que, una vez congelada, la reportería se seca antes que la no congelada. Por lo tanto, congelar siempre en porciones que puedan consumirse rápidamente una vez descongeladas.

• Si se congela masa cruda, se forman con ella paquetes cuadrados planos y se unta la superficie con aceite antes de empaquetarlos para que no se resequen.

Congelación de la repostería

Gran tabla de la congelación

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Pasteles y masas					
Merengue	no				
Fondos de bizcocho	sí	4-5	Separar las capas de pasteles y tartas con film transparente cortado redondo y las de brazo de gitano cortado cuadrado	Descongelar 2-4 horas a + 20º o meter en el horno todavía congelados 15 minutos a 180º	Eventualmente cubrir con fruta a medio descongelar, bañar con gelatina o rellenar con crema
Repostería de bizcocho rellena	sí	1-3	Precongelar si va rellena de nata montada o crema de mantequilla francesa	Descongelar 2-5 horas a + 20º	Cortar en porciones todavía ligeramente congelada; tamizar azúcar en polvo por encima
Masa de bizcocho cruda	no				
Repostería de hojaldre	muy apropiada	5-6	Congelar sin baño glaseado; empaquetar en cajas o material resistente	Descongelar 2-5 horas a + 20º o meter congelada en el horno 10-15 minutos a 200º	Dejar descongelar por completo los trozos grandes después de sacarlos del horno; bañar al gusto
Masa de hojaldre cruda	sí	8	Cubrir la masa extendida finamente con film transparente, empaquetar en capas cuadradas	Descongelar sin desempaquetar a + 20º	Utilizar como si fuera fresca, cocer a 200º
Ingredientes de repostería					
Pasteles hechos en la bandeja del horno	muy apropiados	2-4	Los más apropiados son los de fruta, migas, adormidera o nueces. Empaquetarlos en porciones entre film transparente	Descongelar 3-6 horas a + 20º sin desempaquetar o rehornear sobre papel de aluminio unos 20 minutos a 175º. Según lo que lleven, tamizar azúcar en polvo o cubrir con baño glaseado	
Repostería de masa cocida	muy apreciada	5-6	Abrir las porciones por la mitad para rellenar, pero congelar sin relleno	Descongelar unos 30 minutos a + 20º	Rellenar y bañar o bien tamizar azúcar en polvo
Masa cocida cruda	sí	8	Ahorra más tiempo congelar la repostería ya hecha	Según el tamaño, descongelar 3-6 horas a + 20º	Elaborar como si fuera fresca
Panecillos	muy apropiados	5-6	A ser posible congelar los panecillos muy recientes, todavía templados	Meter en el horno a 175º 10-15 minutos todavía congelados; verter una taza de agua en la chapa del horno; de este modo se ponen más crujientes y se evita que la corteza se rompa	Consumir como frescos

Congelación de la repostería

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Pan	muy apropiado	8	Congelar panes enteros, partidos, pero siempre en porciones que puedan consumirse en una comida, ya que el pan descongelado se seca rápidamente	Descongelar los panes enteros o los trozos 4-8 horas a + 20°	Las rebanadas se tuestan todavía congeladas en el tostador
Panes rellenos	muy apropiados	2	Untar siempre con mantequilla o margarina antes de colocar el relleno. (No son apropiados como relleno: lechuga, huevo cocido, mayonesa, mermelada)	Descongelar 3-4 horas a + 20° sin desempaquetar	
Tarta de crema de mantequilla	sí	2	Precongelar tartas enteras o porciones cubiertas con film transparente. Empaquetar después. Importante: no congelar crema de mantequilla preparada con puding	Dejar unas horas a + 20° sin desempaquetar; cortar en porciones sin descongelar del todo	Añadir adornos frescos suplementarios si se desea
Repostería frita	muy apropiada	3	Precongelar las porciones 1 hora sin baño glaseado ni azúcar; a continuación empaquetar y congelar del todo	Según el tamaño, descongelar 3-4 horas a + 20° o bien rehornear 10-20 minutos a 175°	Bañar o tamizar con azúcar en polvo al gusto
Levadura prensada	muy apropiada	4	Congelar en dados de 30-50 g; anotar el peso en el paquete	Desmenuzar la levadura todavía congelada, añadirla a la masa previa disuelta en leche templada con un poco de azúcar y dejar descongelar y fermentar	Utilizar como si fuera fresca
Repostería pequeña de masa fermentada	muy apropiada	4	Congelar sin azúcar ni baño de yema; congelar también fermentada, pero sin cocer	Las porciones cocidas se descongelan a + 20° sin desempaquetar; a continuación se envuelven en papel de aluminio y se meten al horno, a 200°, 10 minutos (sin papel de aluminio pierden demasiado líquido). Las piezas sin cocer se hornean a 220° hasta 30 minutos, según el tamaño	Bañar la repostería si se desea
Pasteles de masa fermentada	sí	5	Congelar enteros o en porciones	Descongelar 2-4 horas a + 20°, envolver en papel de aluminio y rehornear 10 minutos a 200°. O bien rehornear 50 minutos a 150° en papel de aluminio las piezas todavía congeladas	
Masa fermentada cruda	sí	3	Preparar con doble cantidad de levadura y algo más de azúcar; congelar la masa sin fermentar, congelar también ya rellena, si es posible en moldes de aluminio engrasados en los que pueda después cocerse la masa. Llenar los moldes sólo hasta ⅔	Descongelar 3-4 horas a + 20°, dejar fermentar a continuación y utilizar como si fuera fresca	

Congelación de la repostería

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Repostería a base de miel	sí	4	Congelar en la forma que se vaya a desear más tarde	Según el tamaño o grosor, descongelar ½-2 horas a + 20º	Bañar y adornar como guste
Masa para pasteles de miel cruda	sí	1	Formar paquetitos cuadrados planos	Dejar unas 5 horas en el frigorífico, hasta que la masa esté moldeable	Utilizar como si fuera fresca
Pastel de queso (pastel de requesón)	muy apropiado	3	Ligar el requesón con sémola en lugar de con fécula. Precongelar el pastel entero o en trozos, empaquetar después y congelar	Descongelar 4-5 horas a + 20º sin desempaquetar; cortar en porciones cuando esté todavía ligeramente congelado	Si se desea, tamizar azúcar en polvo por encima
Tarta de queso y nata	muy apropiada	3	Congelar tartas enteras o en porciones. Precongelar cubriendo con film transparente, empaquetar después y congelar	Según el tamaño, descongelar 4-8 horas a + 20º; cortar cuando esté todavía ligeramente congelada	Si se desea, tamizar azúcar en polvo por encima
Pan a la brasa	no				
Buñuelos	→ repostería frita				
Almendrados	no				
Merengues	no				
Repostería de masa quebrada	muy apropiada	5	Congelar tartaletas separadas por film transparente. Separar igualmente con film transparente las capas de fondos de masa quebrada	Descongelar 2-4 horas a + 20º o meter congelada en el horno 15 minutos a 180º	Sin descongelar del todo, cubrir con fruta fresca o congelada, cubrir con baño de gelatina y dejar descongelar del todo
Masa quebrada cruda	muy apropiada	3	Congelar en paquetes cuadrados planos	Dejar unas 5 horas en el frigorífico hasta que esté moldeable; si se ha descongelado demasiado, volver a meter en el frigorífico antes de extender o dar forma	Elaborar como si fuera fresca
Pasteles de frutas cubiertos	sí	3	Esparcir pan rallado o nueces ralladas sobre el fondo para que no se ablande; estos pasteles de frutas son más apropiados para congelar que los no cubiertos	Descongelar 3-4 horas a + 20º; todavía congelados rehornear 30 minutos a 175º	Bañar con gelatina para tartas los pasteles de frutas no cubiertos; los cubiertos, con baño glaseado
Pasteles de frutas crudos	sí	3	Lo mejor es congelar por separado el fondo y las frutas precongeladas	Descongelar ligeramente el fondo y las frutas a + 20º, cubrir el fondo y cocer 30-40 minutos a 220º	Bañar el pastel ya hecho o adornarlo con merengue y gratinar éste brevemente

Congelación de la repostería

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Volovanes	sí	3	Congelar enteros o en trozos	Rehornear 10-20 minutos a 220º todavía congelados	Rellenar al gusto y servir caliente
Pizza	muy apropiada	3	Congelar pizzas cubiertas crudas o cocidas	Cocer las pizzas crudas todavía congeladas unos 30 minutos a 200º. Las pizzas ya cocidas se descongelan 1-2 horas a + 20º sin desempaquetar	Rehornear brevemente las pizzas cocidas descongeladas
Repostería de requesón y hojaldre	muy apropiada	6	Congelar sin baño glaseado, empaquetar de forma que no se rompa	Según el tamaño de las piezas, descongelar 1-2 horas a + 20º; rehornear todavía congelada 10 minutos a 200º; eventualmente dejar descongelar del todo los trozos grandes después del rehorneado	Cubrir la repostería con baño
Masa de requesón y hojaldre cruda	muy apropiada	3	Estirar la masa en capas finas y formar paquetes cuadrados separando las capas con film transparente	Descongelar 2-3 horas a + 20º	Utilizar como si fuera fresca, cocer a 200º
Pastel de requesón (véase pastel de queso)					
Pasteles de masa batida	muy apropiados	6	Congelar pasteles enteros o en trozos, separar los trozos mediante film transparente	Según el tamaño, descongelar 2-6 horas a + 20º. Envolver los pasteles descongelados en papel de aluminio y rehornear 10 minutos a 200º; envolver en papel de aluminio los pasteles aún congelados y rehornear 50 minutos a 150º	
Masa batida cruda	sí	4	Echar la masa en moldes de aluminio engrasados y espolvoreados con pan rallado en los cuales pueda cocerse más tarde. Empaquetar los moldes enteros	Descongelar ligeramente la masa en el molde unas 4 horas a + 20º y cocer 30-60 minutos, según el tamaño	Adornar los pasteles ya hechos como se desee
Tarta de nata	muy apropiada	5	Congelar tartas enteras o en porciones. Precongelar cubiertas con film transparente, a continuación empaquetar y congelar	Dejar sin desempaquetar a + 20º, 4-6 horas	Cortar en porciones todavía ligeramente congelada
Adornos de nata	sí	3	Echar la nata montada con algo de azúcar en la manga pastelera y formar rosetas, montoncitos o tiras sobre una tabla. Precongelar hasta que estén duras, meter en cajas y empaquetar		Colocarlos aún congelados sobre pasteles, tartas o postres. Se descongelan en unos minutos

Congelación de la repostería

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Repostería salada	muy apropiada	9	Empaquetar en cajas para que no se rompa	Descongelar sin desempaquetar 1-2 horas a + 20º	
Panes de Navidad	muy apropiados	8	Congelar enteros o en porciones, separar las porciones mediante film transparente	Envolver los panes enteros aún congelados en papel de aluminio y cocer 60-90 minutos a 160º. Descongelar ligeramente las rebanadas o trozos pequeños a + 20º, envolverlos en papel de aluminio y rehornearlos 10-20 minutos a 200º	
Migas para espolvorear crudas	muy apropiadas	4	Precongelar en porciones como vayan a usarse para pasteles, empaquetar en bolsas o cajas	Espolvorear todavía congeladas sobre el pastel y cocer; si no se han precongelado, descongelar 1-2 horas a + 20º	
Masa para strudel	muy apropiada	5	Después de extenderla, cubrir la masa con film transparente, doblar y congelar en paquetes planos	Descongelar 2-3 horas a + 20º sin desempaquetar	Utilizar como si fuera fresca
Strudel relleno cocido	muy apropiado	4	Congelar entero o en porciones, colocando film transparente entre estas últimas	Según el tamaño, descongelar ligeramente 3-5 horas a + 20º, envolver en papel de aluminio y rehornear 30-50 minutos a 175º	Tamizar azúcar en polvo por encima antes de servir
Barquillos cocidos	muy apropiados	3	Separar unos de otros mediante film transparente	Rehornear unos 10 minutos a 220º todavía congelados	Tamizar azúcar en polvo por encima, adornar con nata, rellenar al gusto y unir de dos en dos
Pan blanco	sí	4	Si el pan es de barra, se cortan ambos extremos para que pueda circular el aire y no se rompa después la corteza. Congelar enteras o en rebanadas. Separar las rebanadas mediante film transparente	Rehornear 30-40 minutos a 180º los panes enteros, verter 1 taza de agua en la chapa del horno. Las rebanadas se tuestan en el tostador todavía congeladas	
Petits choux	→ Repostería de masa cocida				
Ingredientes de repostería					
Mantequilla	muy apropiada	8	Es preferible congelar mantequilla no salada	Descongelar unas 12 horas en el frigorífico sin desempaquetar	Consumir rápidamente la mantequilla descongelada
Yemas de huevo	muy apropiadas	10	Batir ligeramente, añadir una punta de cuchillo de sal por cada 4-5 yemas y congelar	Descongelar 2-5 horas a + 20º sin desempaquetar, o bien 8-12 horas en el frigorífico	Utilizar como si fueran frescas

Congelación de la repostería

Material a congelar	Apropiado	Conservación meses	Tener en cuenta al congelar	Tener en cuenta al descongelar	Consejos de uso
Claras de huevo	muy apropiadas	10	Batir ligeramente, congelar sin salar	Descongelar una noche en el frigorífico	Batir a punto de nieve como si fueran frescas
Masa de huevos	muy apropiada	10	Batir yemas y claras juntas ligeramente, añadir una punta de cuchillo de sal por cada 2 huevos	Descongelar una noche en el frigorífico	Utilizar como si fuera fresca
Margarina	sí	5		Como la mantequilla	Como la mantequilla
Requesón	muy apropiado	5	Congelar en porciones que puedan utilizarse de una vez	Descongelar por la noche en el frigorífico	Batir bien con las varillas, utilizar como si fuera fresco
Nata	muy apropiada	3	Congelarla líquida o montada, preferiblemente con algo de azúcar	Descongelar por la noche en el frigorífico en el propio envase	Utilizar como si fuera fresca para crema y adornos
Manzanas	sí	6	Pelar, cortar en rodajas, rociar con zumo de limón y congelar	Descongelar ligeramente hasta que se separen unos trozos de otros	Cubrir pasteles, tapar con masa y hornear
Albaricoques	sí	6	Lavar, partir por la mitad, deshuesar, sumergir la superficie cortada en zumo de limón y azúcar, precongelar, empaquetar y congelar	Utilizar todavía congelados	Cubrir un fondo para tarta y hornear
Zarzamoras	muy apropiadas	10	Lavar, escoger, escurrir bien sobre un paño, precongelar y después empaquetar	Utilizar todavía congeladas	Cubrir el pastel, bañar con gelatina. Las zarzamoras están descongeladas cuando el baño se ha solidificado; adornar con nata si se desea
Fresas	sí	8	Como las zarzamoras		
Arándanos	muy apropiados	10	Como las zarzamoras		
Grosellas	muy apropiadas	6	Como las zarzamoras		
Cerezas	sí	8	Lavar, escurrir bien, deshuesar, precongelar y congelar	Utilizar todavía congeladas	Cubrir el fondo del pastel y hornear
Ciruelas amarillas	sí	6	Lavar, deshuesar, escurrir bien, precongelar, empaquetar y congelar	Utilizar todavía congeladas	Cubrir el fondo del pastel y hornear
Ciruelas rojas	sí	6	Lavar, deshuesar, cortar como vayan a utilizarse después, precongelar, empaquetar y congelar	Utilizar todavía congeladas	Cubrir el fondo del pastel y hornear
Ruibarbo	muy apropiado		Pelar, lavar, cortar en trozos iguales, escurrir bien, precongelar, empaquetar y congelar	Utilizar todavía congelado	Cubrir el fondo del pastel, espolvorear con azúcar y hornear

Cómo guardar la repostería

Existen distintas posibilidades para conservar fresca la repostería durante unos días. La mayoría de las veces se hace un pastel en el momento preciso y para una ocasión determinada. Si sobran algunos trozos, se envuelven simplemente en papel de aluminio y se guardan para la hora del café del día siguiente. Si de un pastel entero sólo se han cortado unos trozos, lo mejor es cubrirlo con una fuente grande, debajo de la cual permanecerá reciente unos días.

- Los pasteles o tartas rellenos con crema o nata sólo se pueden conservar 1-2 días en el frigorífico.
- El hojaldre y la repostería de masa fermentada están mejor recién hechos. Sin embargo, los trozos que sobren se pueden rehornear 1-2 días después, a condición de que no estén cubiertos por un baño.
- La repostería de pequeño tamaño a base de masa quebrada, panes de especias, pasteles de miel, pan de frutas o repostería de masa fermentada enriquecida se pueden guardar más tiempo en cajas o envueltos en papel de aluminio.
- Si por cualquier motivo hay que elaborar un pastel un día antes de lo previsto, se envuelve bien, todavía templado, en papel de aluminio. Al día siguiente nadie notará que es del día anterior.
- La repostería de Navidad que se prepara cuatro semanas antes de la fiesta, como, por ejemplo, los panes de Navidad, se envuelve, asimismo, en papel de aluminio o film transparente y se guarda en una habitación fría, pero bien aireada. De todos modos, el pan de Navidad debe estar 1-2 días «al aire» antes de empaquetarlo, ya que de lo contrario podría enmohecerse. El mejor lugar para guardar el pan de Navidad es una cazuela de loza sin esmaltar tapada con un paño húmedo. Dudamos, sin embargo, que en muchas casas se disponga de cazuelas de loza del tamaño necesario.
- La repostería de pequeño tamaño se guarda en una caja de lata cuya tapa cierre herméticamente. Estas cajas se venden en tiendas de regalos en muchos tamaños y con presentaciones muy bonitas.
- La repostería delicada, que se rompe con facilidad, debe colocarse en capas separadas por papel barba o papel absorbente. También son apropiadas las cazuelas esmaltadas o los recipientes de cerámica. Si las tapas no cierran herméticamente, se pone debajo papel de aluminio, sujeto con una goma.
- Como es lógico, las distintas clases de repostería deben guardarse por separado. De lo contrario puede producirse un revoltijo de sabores y olores. Si no se dispone de recipientes suficientes para las distintas clases de repostería, se envuelve cada uno por separado en papel de aluminio y se guardan los paquetes en un recipiente grande.

Para terminar, un deseo: esperamos que el lector aproveche las múltiples posibilidades que le brinda este libro y llene las cajas y el congelador con sus «obras». De este modo podrá disfrutar de sus propias creaciones, y no sólo en días festivos o en domingos, sino también de vez en cuando entre semana.

Para consultar

¿Qué se desea confeccionar?

Índice de repostería por clases

ABC dulce 133

Adornos de merengue para el árbol de Navidad 157

Albaricoques

Alegres hombres de Navidad 153

Almendraditos de coco 170

Almendrados de chocolate 175
Almendrados para el té 98

Almendras

Arándanos

Arbol de Navidad 155
Arbol de Navidad relleno 154
Arena del campo, auténtica 173
Auténtica arena del campo 173
Babás con frutas 146
Barquillas de frutas 84
Barquillos de canela 103
Barquillos de levadura 228
Barquillos de suero de mantequilla 228
Barquillos tiernos para el té 103
Bath Buns 96
Beignets de manzana 225
Bizcocho clásico 241
Bizcocho trenzado de albaricoque 183
Bizcochos de soletilla 98
Bobbes 85
Bolas de higos Barón M. 185
Bolitas chinas 102
Bolitas huecas 193
Bollitos cuadrados 227
Bollitos enrollados 227
Bollos de los húsares 160
Bollos de ron fritos 191
Bollos de San Silvestre tradicionales 190
Bolsitas de avellanas 250
Bolsitas de hojaldre 117
Bombones de mazapán 188
Brazo de gitano a la zíngara 93
Brazo de gitano con fresas 80
Brazo de gitano con helado 134
Brazo de gitano con nata de frambuesa 81
Brazo de gitano de cacao 81
Brioches de París 221
Buñuelos griegos 88
Buñuelos de pasas holandeses 193
Cabezas de moro sonrientes 133
Canutillos rellenos 83
Caracolas rellenas 249

Carne

Cassata italiana 147
Cabras holandesas 166
Cerditos de la suerte rellenos 194

Cerezas

Cesta de Pascua trenzada 203

Ciruela

Coco

Coche de ensueño 130
Confites blancos de albaricoque 186
Confites de chocolate 184
Confites de fruta y chocolate 189
Confites Fígaro 187
Corazones de almendra 177
Corazones de barquillo con helado de nuez 134
Corazones decorados 131
Corona berlinesa 66
Corona de avellanas y chocolate 277
Corona de Frankfurt 255
Corona de fresas 56
Corazones de mazapán 188
Corazones de miel 168
Corazones de miel hechos con harina integral 206
Corona de plátano 236

Crema de nata

Crema de mantequilla

Corona de semilla de adormidera 67
Coughnuts de almendra 191
Croissants 221
Crostoi de Italia 192
Cuadros decorados 121
Cucuruchos de nata 84
Cuernecillos con piñones 243
Cuernecillos daneses 249
Cuernecillos de adormidera 242
Cuernecillos de jamón y queso 116
Cuernecillos de leche 220
Cuernecillos de nougat 172
Cuernecillos de vainilla austríacos 161
Charlota real 257

Chocolate

Dátiles rellenos 189
Delicadas pastas hechas con la manga pastelera 172
Doughnuts de almendra 191
Ducados de chocolate 187
Dundes Cake 181

Embutido

Empanada española 141
Empanadillas de champiñón 110
Empanadillas finas de carne 111
Enanitos de brioches 155
Erizos de chocolate 128
Escobillones 85
Eses de mantequilla alemanas 164
Estrellas de canela 173
Estrellas de Navidad de colores 158
Estrella del Norte 212
Falso pumpernickel 242
Figuritas con almendras 165
Figuritas de mazapán 129
Fleurons 138
Florentinas 246

Frambuesas

Fresas

Frutas

Frutas secas

Galletas holandesas 105
Galletas de sésamo 206
Gâteau Saint Honoré 269

Grosellas

Gugelhupf vienés 66

Helado

Helado de tres sabores con merengue 143
Hojaldres de almendras y kirsch 250

¿Qué se desea confeccionar?

Hojaldres de anchoas 139
Hojaldres de queso retorcidos 138
Hojaldres rellenos de jamón 119
Hojaldritos de queso 109
Hojas con migas 102
Hojas de trébol amarmoladas 274
Hombres de Navidad suizos 158
Hombres de Pascua holandeses 196

Jamón

Kiwi

La familia Pastel 154
La pequeña casita de los cuentos 152
Lazo de Año Nuevo 195
Lazos al ron 170
Lazos con mermelada 229
Lazos de avellana glaseados 90
Lazos de azúcar 104
Lazos de manteca 190
Lenguas de gato 105

Limón

Magdalenas francesas 166

Mango

Manzana

Mariposa trenzada 159

Masa almendrada

Masa amasada con las manos

Masa batida

Masa cocida

Masa de bizcocho

Masa fermentada

Masa de hojaldre

Masa para croissants

Masa para freir

Masa para pasteles de miel

Masa quebrada

Mazapán

Mazurca rusa 200
Medias lunas alemanas 164

Melocotón

Membrillo

Dulce de membrillo Babette 184

Merengue

Merengues con helado y moca 144
Merengues de plátano 135
Merengues exóticos con helado 145
Merengues rellenos 135

Mezclas para repostería preparadas

Molinillos de naranja 251
Montoncitos de almendra 186
Muffins 139

Naranja

Nidos de Pascua griegos 197

Nougat

Nudos de azúcar del clown 222

Nueces

Nueces de pan de especias 174

Nueces pacanas

Otro tipo de masa de bizcocho

Palmeras 251
Palmeras de Copenhague 89
Pan de anís amarmolado 213
Pan de anís tostado 248
Pan blanco de almendras 210
Pan blanco de hierbas 212
Pan blanco de pasas 210
Pan de chicharrones 210
Pan de chocolate 60
Pan de especias con almendras 168
Pan de frutas de Bruselas 180
Pan de frutas Lisette 106
Pan de frutas San Nicolás 150
Pan de frutas tradicional 149
Pan Graham auténtico 209
Pan de hierbas en maceta 211
Pan de Navidad 148
Pan de Navidad con semillas de adormidera 182
Pan de Navidad de almendras 148
Pan de Navidad de avellanas 234
Pan de Navidad de requesón 183
Pan de nueces y plátanos 208
Pan de París 211
Pan de Pascua 198
Pan de Pascua de Bremen 199
Pan de Pascua griego 202
Pan de pularda 217
Panetón 151
Pan moreno picante 214
Pan sorpresa 217
Panes de cebolla estilo campesino 214
Panecillos estilo sacristán 271
Panecillos de adormidera 218
Panecillos de centeno 218
Panecillos trenzados 219
Pastas con nuez moscada 176
Pastas de almendra 104
Pastas de anís 175
Pastas de chocolate y naranja 177
Pastas de jengibre americanas 162
Pastas de miel para colgar del árbol 156
Pastas de Navidad suecas 163
Pastas de queso 113
Pastas de Suabia 171
Pastas de té de naranja y almendra 244
Pastas en blanco y negro 174
Pastas inglesas para el té 97
Pastas italianas 167
Pastas marrones danesas (Brune Kager) 162
Pastas suizas 161
Pastel al estilo de la abuela 255
Pastel al ron 101
Pastel amarmolado Liliput 61
Pastel campesino de ciruelas 50 y 233
Pastel con albaricoques 275
Pastel con mermelada de ciruelas 275
Pastel de albaricoques 51
Pastel de arándanos con merengue 50
Pastel de arroz Baronesa 235
Pastel de avellanas 62
Pasteles de avellanas 248
Pastel de avellanas con baño de canela 276
Pasteles de Bohemia 226
Pastel de canela con almendras 237
Pastel de cebolla 120
Pastel de cerezas 52 y 276
Pastel de cerezas marrón 241
Pastel de ciruelas 239
Pastel de dátiles 207
Pastel de frutas 237
Pastel de frutas con base de migas 207
Pastel de grosellas 52
Pastel de higos y nueces 238
Pastel de huevo 232
Pastel de limón diamante 107
Pastel de mantequilla campesino 231
Pastel de manzana alsaciano 55
Pastel de manzana austríaco 55
Pastel de manzana de pasas 233
Pastel de manzana con rejilla 54
Pastel de manzana tapado 54
Pastel de manzana y limón 273
Pastel de manzanas y pasas 273
Pastel de merengue con frambuesas 57
Pastel de miel árabe 236
Pastel de miel en porciones 169
Pastel de miel polaco 151
Pastel de migas 62
Pastel de peras al estilo moderno 272
Pastel de pistachos 63
Pastel de queso 240
Pastel de requesón 275
Pastel de requesón con fresas 56
Pastel de Silesia 230
Pastel de tocino 120
Pastel de uvas de domingo 272
Pastel de uvas espinas 57
Pastel de uvas y crema 239
Pastel exótico 59
Pastel Filadelfia 240
Pastel fino de ciruelas 51
Pastel francés de naranja 58
Pastel inglés con baño de whisky 277
Pastel margarita 61
Pastel Mirandola 238
Pastel Napoleón 204
Pastel pequeño con frutas 107
Pastel quebrado de ruibardo 53
Pastel real 101
Pastel real rápido 274
Pastel rectangular de naranja 63
Pastel Tía Dora 235
Pastel turco para el té 100
Pasteles Casanova 204
Pasteles cubiertos de almendra 231
Pasteles de avellanas 248
Pasteles de Bohemia 226
Pasteles de crema y vainilla 247
Pasteles de fiesta 279
Pasteles de nata de Transilvania 226
Pasteles de queso alsacianos 270
Pastelitos cortados de chocolate 92
Pastelitos de limón 87
Pastelitos de naranja 86
Pastelitos de nougat 92
Pastelitos cortados de moca 93
Pastelitos de tuétano de buey 118
Pastelitos de venado 119
Pastelitos de Pascua 197
Peces dorados de Año Nuevo 195
Peines finos de avellana 89
Pequeñas pastas de especias 176
Pequeños pícaros 171

Peras

Petits choux de fresa 145
Petits choux de nata 91
Petits choux de fresa 145
Petits choux de queso 112
Petits fours á la Ritz 94
Petits fours clásicos 95
Pinza de Pascua lombarda 202
Piña del bosque encantado 180
Piroschki (empanadillas rusas) 112

Pistachos

Pitmoppen de Amsterdam 243
Pizza de anchoas 124
Pizza de champiñón 124
Pizza marinera 122
Pizza picante de salami 125
Pizza pugliese 125

Plátanos

Queso

Quiche lorraine 108
Ratones de felicitación 132

Requesón

Rollitos de bizcocho con crema de limón 80
Rollitos de naranja 90
Rombos del Rin 192
Rosas de Jalea 223
Rosquillas de albaricoque 167
Rosquillas de crema suizas 247

Rosquillas de miel tunecinas 223
Rosquillas almendradas 157
Rosquillas de limón 245
Rosquillas de Linz 160
Rosquillas de Navidad noruegas 163
Rosca de pan 215
Rosca de Pascua 198
Sabrosas espirales de tocino 270
Salchichas envueltas 271
Savarín con fresas 64
Savarines con guarnición 278

Semillas de adormidera

Semillas de adormidera 294
Suelas rellenas 245
Sfincione al tamaño de la bandeja 123
Sfincione siciliana 123
Shorthbread Fingers 97
Shrewsbury Biscuits 96
Strudel de ciruelas 224
Strudel de nueces y masa de hojaldre 225
Sweet Pecannut-Pie 60
Tarta Adria 127
Tarta Aida 78
Tarta Alicante 279
Tarta almendrada milanesa 263
Tarta austríaca de semilla de adormidera 73
Tarta campesina de puerro 126
Tarta Coconut de mango 59
Tarta con nata de limón y de frambuesa 256
Tarta de boda de tres pisos 137
Tarta de boda inglesa 136
Tarta de café y almendras 265
Tarta de castañas Zerbinetta 264
Tarta de cerezas de la Selva Negra 258
Tarta de coco Basse Pointe 72
Tarta de crema 278
Tarta de crema Grandis 269
Tarta de crema de mantequilla con piña 70
Tarta de crema de moca 77
Tarta de crema de Pascua 201
Tarta de cumpleaños infantil 130
Tarta de champiñón y queso 126
Tarta de chocolate estilo Alicia 253
Tarta de chocolate vienesa al estilo antiguo 254
Tarta de helado de avellanas 142
Tarta de helado de cereza 143
Tarta de helado de frambuesa 142
Tarta de melocotón Uncle Sam 261
Tarta de merengue 261
Tarta de merengue y uvas espinas 71
Tarta de miel Imperial 266
Tarta de naranja Alt-Yafo 75
Tarta de nata con kiwi 58
Tarta de nata holandesa 260
Tarta de nata y arándanos 257
Tarta de nata y frambuesas 259
Tarta de nata y peras 79
Tarta de nata y queso 69
Tarta de nueces Alcaldesa 264
Tarta de pan negro 266
Tarta de Pascua de la Campania 200
Tarta de requesón con uvas 68
Tarta de requesón y peras 68
Tarta de ron 268
Tarta de zanahorias suiza 252
Tarta española de vainilla 74
Tarta en damero 258
Tarta Dobo 262
Tarta Emperador Francisco José 205
Tarta festiva de carne 115
Tarta festiva de chocolate 76
Tarta floreada para el día de la madre 131
Tarta granjera de carne picada 114
Tarta Linz 267
Tarta Madame Pompadour 205
Tarta Malakow 268
Tarta mazarín sueca 74
Tarta para el día de Navidad 178
Tarta Príncipe Pückler 265
Tarta Príncipe Regente 262
Tarta Romanoff 114
Tarta salada de queso 127
Tarta Sacher vienesa 253
Tarta vienesa de guindas 75
Tartaletas de crema de naranja 144
Tartaletas de frambuesa 82
Tartaletas de guindas 87
Tartaletas de hojaldre 111
Tartaletas de queso 118
Tartaletas de uvas espinas 82
Tartaletas sorpresa 117
Tartitas suecas de manzana 86
Tartaletas variadas 110
Tartitas de almendra Madame 246

Tocino

Torta de pan 215
Torta di Mandorle 267
Tortillas de nata 229
Tostadas con almendrado 99
Trenzas de adormidera 220
Trenzas de azafrán 222
Trenza de Bohemia 234
Trenza de mazapán 65
Trenza rellena 65
Tronco de Navidad 179

Uvas

Uvas espinas

Verduras

Vol au vent 140
Volovanes individuales 141
Wedding Cake 136

Índice de recetas y de materias

Índice alfabético de recetas y de materias

A

ABC dulce 133
ABC-Impulsor 290
Aceite de almendras amargas 290
Aceite y requesón, masa de 25
Adormidera, semilla de 295
Adornar 40
Adornos de merengue para el árbol de Navidad 157
Adornos de nata 309
Adornos de nata, congelación previa de 304
Agua de rosas 290
Albaricoques 309
Alegres hombres de Navidad 153
Almendraditos de coco 170
Almendrados 244, 307
Almendrados clásicos, receta básica 34
Almendrados de chocolate 175
Almendrados de yema 34
Almendrados para el té 98
Almendras 290
Almendras amargas 290
Almendras amargas, aceite de 290
Almendras, rallador 283
Almíbar 41
Almond fingers 295
Amaretti 295
Amasar 295
Americanos 295
Angélica 290
Anís 290
Anís estrellado 290
Arándanos 309
Arbol de Navidad 155
Arbol de Navidad relleno 154
Aromatizar nata montada 37
Arrac 290
Auténtica arena del campo 173
Avellanas 290
Azafrán 290
Azúcar 290
Azúcar gruesa 290
Azúcar morena 290

B

Babás con frutas 146
Bandas adhesivas resistentes al frío 303
Bandeja del horno 286
Bandeja del horno, pastel hecho en 13
Baño de clara de huevo aplicado con boquilla 41
Baño de chocolate 39
Baño de chocolate graso 39
Baño de chocolate para aplicar con boquilla 41
Baño de getalina para tartas 40, 290
Baño glaseado 38
Baño, hilo 42
Baño, hilo de 42
Baño maría 295
Baño para pasteles de miel 40
Baños refinados 38
Barquillas de frutas 84
Barquillos cocidos 309
Barquillos de canela 103
Barquillos de levadura 228
Barquillos de suero de mantequilla 228
Barquillos tiernos para el té 103
Báscula de cocina 282
Bath Buns 96
Batidora eléctrica de mano 48
Batidoras eléctricas 284
Batir 295
Beignets 295
Beignets aux fraises 295
Beignets de manzana 225
Berlinesas 295
Besos de negro 295
Bizcocho clásico 31, 241
Bizcocho clásico, fondo de 30
Bizcocho, cómo dar forma a los brazos de gitano 32
Bizcocho de chocolate 30
Bizcocho de masa batida 17
Bizcocho, fondos de 304
Bizcocho, fondos para tarta 29
Bizcocho, fondos para tarta con levadura en polvo 30
Bizcocho, fondos para tarta sin levadura en polvo 30
Bizcocho, masa de 287
Bizcocho, masa de, congelación en crudo 304
Bizcocho, masa de para brazos de gitano 31
Bizcocho, masa de, preparación con batidora de cocina 29
Bizcocho, masa de, preparación con la batidora eléctrica de mano 29
Bizcocho, masa de, recetas básicas 29
Bizcocho, migas de 294
Bizcocho rápido para tarta de frutas 29
Bizcocho, repostería rellena 305
Bizcocho trenzado de albaricoque 183
Bizcochos de soletilla 98
Blinis 295
Bobbes 85
Bolas de higos Barón M. 185
Bolas de nieve 295
Bolas Mozart 296
Bolitas chinas 102
Bolitas huecas 193
Bolsitas de avellanas 250
Bolsitas de hojaldre 117
Bollitos cuadrados 227
Bollitos enrollados 227
Bollos de los húsares 160
Bollos de ron fritos 191
Bollos tradicionales de San Silvestre 190
Bombones de mazapán 188
Boquilla de papel barba 41, 42
Boquillas estrelladas 41, 283
Boquillas redondas 41, 283
Buñuelos 307
Buñuelos de pasas holandeses 193
Buñuelos griegos 88
Buñuelos, relleno de 14
Brazo de gitano a la zíngara 93
Brazo de gitano con fresas 80
Brazo de gitano con helado 134
Brazo de gitano con nata de frambuesa 81
Brazo de gitano de cacao 81
Brazos de gitano, masa de bizcocho para 31
Brioches de París 221
Brochas de repostería 283

C

Cabezas de moro sonrientes 133
Cacahuetes 290
Cacao 290
Cacao en polvo 290
Café 291
Café instantáneo 291
Cajas de plástico 301
Camerunes 296
Canela 291
Canela en rama 291
Canutillos rellenos 83
Canutillos rellenos, dibujo de las fases del trabajo 20
Caracolas rellenas 249
Caramelo 296
Caramelos de nata 185
Carbonato amónico 291
Carbonato potásico 291
Cardamomo 291
Cassata italiana 147
Cebras holandesas 166
Cerditos de la suerte rellenos 194
Cerezas escarchadas 291
Cerezas 309
Cesta de Pascua trenzada 203
Cesta de Pascua trenzada, planes de trabajo 45
Ciruelas 309
Cisnes 296
Clavo 291
Clips de plástico 302
Clips metálicos 302
Cobertura 39, 291
Coco rallado, 291
Cocción en vacío 24, 296
Cocción previa 296
Coche de ensueño 130
Colorantes 291
Comino 291
Conejos de Pascua de masa fermentada 196
Confites blancos de albaricoque 186
Confites de chocolate 184
Confites de fruta y chocolate 189
Confites Figaro 187
Congelación correcta, 7 reglas importantes 300
Consistencia de la masa batida 17
Cookies 296
Copa de licor graduada 282
Corazones de almendra 177
Corazones de barquillo con helado de nuez 134
Corazones decorados 131
Corazones de mazapán 188
Corazones de miel 168
Corazones de miel hechos con harina integral 206
Cordero pascual 296
Coriandro 291
Corinto, pasas de 294
Corona berlinesa 66
Corona de avellanas y chocolate 277
Corona de Frankfort 255
Corona de fresas 56
Corona de plátano 236
Corona de semilla de adormidera 67
Cortapastas 284, 286
Corteza de limón confitada 291
Corteza de naranja confitada 291
Crema de chocolate ligera 36
Crema de mantequilla 36
Crema de mantequilla con chocolate 36
Crema de mantequilla con pudding 36
Crema de mantequilla con vainilla 36
Crema de mantequilla francesa 36
Crema de mantequilla, tarta de 303
Crema de nata 36
Crema de nata con vino 37
Crema de nata y requesón 37
Crema de vainilla ligera 35
Crema ligera 35
Crema parisina 38
Crema, rellenos de, tipos básicos 35
Crocante 291
Croissants 221
Croissants, dibujo de las fases de trabajo 22
Crostoi de Italia 192
Cuadros decorados 121
Cuajar, masa 16, 297
Cucuruchos de nata 84
Cuchara, medida de 48
Cuchara para batir 282
Cuchillo 284
Cuchillos para picar 284
Cuernecillos 43
Cuernecillos con piñones 243
Cuernecillos daneses 249
Cuernecillos de adormidera 242
Cuernecillos de jamón y queso 116
Cuernecillos de leche 220
Cuernecillos de nougat 172
Cuernecillos de vainilla austríacos 161
Cuernecillos, dibujo de las fases del trabajo 22

Índice de recetas y de materias

CH

Chantilly 297
Charimsel 297
Charlota 297
Charlota royal 257
Chocolate amargo 291
Chocolate en bloque 291
Chocolate granulado 292
Chocolate semiamargo 292

D

Dar una mano de albaricoque 38, 296
Dar vapor 19, 26, 296
Dátiles rellenos 187
Delicadas pastas hechas con la manga pastelera 172
Derretir 296
Descongelación repostería 306
Descongelación, tiempo de 302
Deshuesador 283
Doughnuts de almendra 191
Ducados de chocolate 187
Dulce de membrillo Babette 184
Dundee Cake 181
Duquesas 297

E

Eclairs 26, 91, 296
Empanada española 141
Empanadillas de champiñón 110
Empanadillas de manzana 296
Empanadillas finas de carne 111
Empanadillas rellenas 43
Empaquetamiento correcto para congelar 301
Enanitos de brioches 155
Energía, cómo ahorrar 288
Enrollar 42
Erizos de chocolate 128
Escobillones 85
Esencias 292
Eses de mantequilla alemanas 164
Especias, mezcla de 292
Especias para pan de especias 292
Espesante para nata 37
Espolvorear 40
Espumadera 283
Estrella del norte 212
Estrellas de canela 173
Estrellas de Navidad de colores 158
Etiquetar 302

F

Falso pumpernickel 242
Fécula 292
Fermentación de la masa 10
Fermentación de la masa previa 10
Feuilletes 297
Figuritas con almendras 165
Figuritas de mazapán 129
Film transparente 301
Fleurons 138
Florentinas 246
Fondant, baño 39
Fondant, masa 292
Fondants 292
Fondo de bizcocho para tarta con levadura en polvo 30
Fondo de bizcocho para tarta sin levadura en polvo 30
Fondo para tarta a base de masa vienesa 31
Fondo para tarta de frutas, masa batida para 16
Fondo para tarta hecho en la bandeja del horno 13
Fondos de bizcocho para tarta 29
Fondos para tarta, cómo cortarlos horizontalmente 32
Franchipán 297
Freidora, colador 28
Freidora eléctrica 27
Freir 27, 297
Fresas 309
Fritura, termómetro para 27
Frutas confitadas 292
Frutas secas 292
Frutas secas, cómo incorporarlas 13

G

Galletas Alberto 297
Galletas de sésamo 206
Galletas holandesas 105
Gargouillau 297
Gâteau 297
Gâteau Saint Honoré 269
Gelatina 292
Gelatina, baño de 40
Gelatina en hojas 292
Gelatina, nata montada con 37
Ginger nuts 297
Giros 297
Graham, harina 292
Granos de chocolate-moca 292
Grappa 292
Grasa 292
Grasa para freir 292
Grasa vegetal 292
Grasmere Gingerbread 297
Gratinar 297
Grosellas 309
Gugelhupf vienés 66
Guirnaldas 41

H

Harina 292
Harina de centeno 292
Harina de trigo 292
Harina instantánea 292
Harina integral 292
Harina molida gruesa 292
Harina, tamiz de 282
Hojaldres de queso retorcidos 138
Helado de tres sabores con merengue 143
Hojaldre falso 20
Hojaldre, masa de 287
Hojaldre, masa de, cómo extenderla con el rodillo 19
Hojaldre, masa de, congelada 18
Hojaldre, masa de, giro doble 18
Hojaldre, masa de, giro simple 18
Hojaldre, masa de, método alemán 18
Hojaldre, masa de, método francés 18
Holaldre, masa de, preparación casera 18
Hojaldre, masa de, recetas básicas 18
Hojaldre rápido 19
Hojaldre, repostería de 20
Hojaldres de almendras y kirsch 250
Hojaldres de anchoas 139
Hojaldres rellenos de jamón 119
Hojaldritos de queso 109
Hojas con migas 102
Hojas de trébol amarmoladas 274
Hombres de Navidad suizos 158
Hombres de Pascua holandeses 196
Horneado, duración 288
Hornear 297
Horno 288
Horno, alturas del 288
Horno, calentamiento 288
Horno, cómo mantenerlo entreabierto 288
Horno con calor circulante 289
Horno con ventana transparente 289
Horno de gas, tiempo de calentamiento 288
Horno de regulación automática, tiempo de calentamiento 289
Horno eléctrico, tiempo calentamiento 288
Horno, graduación del 288
Horno, mandos reguladores del 288
Huevos 293
Huevos, claras de 309
Huevos, claras de, baño 39
Huevos, claras de, baño aplicado con boquilla 41
Huevos, claras de, montar a punto de nieve 293
Huevos, masa 309
Huevos, yema de 308
Huevos, yemas de, almendrados 34

I

Incorporar 297
Impregnar 297
Ingredientes de repostería 290

J

Jengibre 293
Jengibre en polvo 293
Jeringa de pastelería 283

L

La familia Pastel 154
La pequeña casita de los cuentos 152
La pequeña casita de los cuentos, plan del trabajo 44
Lazo de Año Nuevo 195
Lazos 43
Lazos al ron 170
Lazos con mermelada 229
Lazos de avellana glaseados 90
Lazos de azúcar 104
Lazos de manteca 190
Lazos de té 297
Leche 293
Leche agria 293
Leche condensada 293
Leche en polvo 293
Lenguas de gato 105
Letras de dulce 41
Levadura 293
Levadura, almacenamiento 10
Levadura, cómo tratarla correctamente 10
Levadura en polvo 293
Levadura fresca 10
Levadura prensada 293
Levadura, proporción necesaria 10
Levadura, repostería 305
Levadura seca 10
Limones 293
Limones, exprimidor de 284
Limones no tratados con pesticidas 48
Litros, contenido de los moldes en 287

M

Madeira, vino de 293
Magdalenas francesas 166
Manga o jeringa pastelera 42
Manga o jeringa pastelera, cómo hacer figuritas 42
Manga o jeringa pastelera, cómo hacer letras 42
Manga o jeringa pastelera, cómo hacer líneas 42
Manga o jeringa pastelera, cómo hacer números 42
Manga pastelera 283
Manga pastelera de tela 283
Manga pastelera de un sólo uso 283
Mantequilla 293, 308
Manzanas 309
Manzanas con camisa 297
Margarina 293, 309
Mariposa trenzada 159
Marshmallows 293
Masa ácida 293
Masa almendrada 34, 287
Masa almendrada gruesa 34
Masa batida 287
Masa batida, congelación en crudo 307
Masa batida, consistencia de 17
Masa batida para fondos tarta de frutas 16
Masa batida, pastel de 17

Masa batida, preparación con la batidora de cocina 15
Masa batida, preparación con la batidora eléctrica de mano 15
Masa batida, recetas básicas 15
Masa, caracolas de 43
Masa cocida 287
Masa cocida, congelación en crudo 304
Masa cocida, receta básica 26
Masa cocida, repostería de 304
Masa cocida, repostería de fritura 27
Masa, cómo recortarla 43
Masa, congelación de 304
Masa, coronas de 44
Masa, cortapastas de rueda dentada 283
Masa de hojaldre congelada 18
Masa de mazapán cruzada 173, 294
Masa, descongelación de 304
Masa, empanadillas rellenas 43
Masa, espátula para 283
Masa fermentada 287
Masa fermentada batida 13
Masa fermentada, congelación en crudo 304
Masa fermentada enriquecida 12
Masa fermentada, fermentación 10
Masa fermentada, preparación con la batidora de cocina 15
Masa fermentada, preparación con la batidora eléctrica de mano 15
Masa fermentada, preparación correcta 10
Masa fermentada previa 10
Masa fermentada previa, fermentación 10
Masa fermentada, primera fermentación 11
Masa fermentada, proceso en caliente 10
Masa fermentada, proceso en frío 11
Masa fermentada, recetas básicas 9
Masa fermentada, segunda fermentación 11
Masa fermentada, tercer fermentación 11
Masa, lazos de 43
Masa, molinillos, dibujos de las fases del trabajo 43
Masa Otelo 297
Masa para croissants, giro simple 22
Masa para croissant, receta básica 21
Masa para freir con cerveza 27
Masa para freir con leche 27
Masa para freir, recetas básicas 27
Masa para pasteles de miel, congelación en crudo 306
Masa para strudel 308
Masa para strudel, receta básica 28
Masa previa fermentada 10
Masa quebrada 287
Masa quebrada, borde de 24
Masa quebrada, cómo estirarla 23
Masa quebrada con la manga pastelera 25
Masa quebrada, congelación en crudo 306
Masa quebrada dulce 23
Masa quebrada, fondos de 23
Masa quebrada, repostería c 306
Masa quebrada salada 25
Masa quebrada, tapas de 24
Masa, ruedas de 43
Masa, trenzas de 44
Masa vienesa 31
Material de empaquetado para congelar 301
Material de empaquetado para congelar, otros 301
Mazurca rusa 200
Medias lunas 43
Medias lunas alemanas 164
Merengue 204, 297, 306
Merengue almendrado 33
Merengue, barquillas de 33
Merengue con chocolate 33
Merengue con nueces 33
Merengue, masa de 287
Merengue, masa de, fondo para tartas 33
Merengue, masa de, receta básica 33
Merengue, reja de 33
Merengue, tartaletas de 33
Merengues con helado y moca 144
Merengues de plátano 135
Merengues exóticos con helado 145
Merengues rellenos 135
Merlitones 298
Mezclar 298
Miel 293
Miel artificial 294
Molde corazón 286
Molde corona redondo 286
Molde cuadrado plano 286
Molde de corona acanalado 286
Molde de pie 286
Molde de rosa 286
Molde desmontable 286
Molde rectangular alargado 286
Moldecitos 286
Moldes 42
Moldes, cómo engrasarlos 287
Moldes, cómo forrarlos con papel 284
Moldes de aluminio 301
Moldes de aluminio de un solo uso 286
Moldes de repostería 282, 284, 285
Moldes, tamaños 284
Molinillos de naranjas 251
Montoncitos de almendra 186
Muffins 139

N

Naranjas 294
Naranjas no tratadas con pesticidas 48
Nata 294, 309
Nata, espesante para 37, 294
Nata montada 37
Nata montada, cómo aromatizarla 37
Nata montada con gelatina 37
Nidos de avispa 298
Nidos de Pascua griegos 197
Nougat, masa de 294
Nueces 294
Nueces de pan de especias 174
Nueces pacanas 294
Nuez moscada 294
Números de dulce 41

O

Obleas 294
Oliebollen 298

P

Paleta 283
Palillos 284
Palmeras 251
Palmeras de Copenhague 89
Palmeras, dibujo de las fases del trabajo 20
Pan 305
Pan a la brasa 306
Pan ázimo 298
Pan blanco 308
Pan blanco de almendras 210
Pan blanco de hierbas 212
Pan blanco de pasas 210
Pan de almendras 298
Pan de ángeles 298
Pan de anís amarmolado 213
Pan de anís tostado 248
Pan de centeno fuerte 216
Pan de chicharrones 210
Pan de chocolate 60
Pan de especias 298
Pan de especias con almendras 168
Pan de frutas 298
Pan de frutas de Bruselas 180
Pan de frutas Lisette 106
Pan de frutas san Nicolás 150
Pan de frutas tradicional 149
Pan de granos de trigo 208
Pan de hierbas en maceta 211
Pan de Navidad 148
Pan de Navidad, cómo darle forma 14
Pan de Navidad con semillas de adormidera 182
Pan de Navidad de almendras 148
Pan de Navidad de avellanas 234
Pan de Navidad de requesón 183
Pan de nueces y plátanos 208
Pan de París 211
Pan de Pascua 198
Pan de Pascua de Bremen 199
Pan de Pascua griego 202
Pan de pularda 217
Pan Graham auténtico 209
Pan moreno picante 214
Pan ruso 298
Pan sorpresa 217
Pan turco 298
Panecillos 304
Panecillos de adormidera 218
Panecillos de centeno 218
Panecillos de pasas 298
Panecillos estilo sacristán 271
Panecillos integrales de desayuno 209
Panes de Navidad 308
Panes de Navidad, cómo darles forma 14
Panes rellenos 305
Panes trenzados 219
Panes trenzados, dibujos de las fases del trabajo 43
Panetón 151
Papel absorbente 284
Papel barba 284
Papel de aluminio 303
Papel grasa 284
Pasas 294
Pasas sultanas 294
Pastas, cómo recubrirlas con baño 39
Pastas con nuez moscada 176
Pastas de almendra 104
Pastas de anís 175
Pastas de chocolate y naranja 177
Pastas especiados 298
Pastas de jengibre americanas 162
Pastas de miel para colgar del árbol 156
Pastas de monja 298
Pastas de Navidad suecas 163
Pastas de queso 113
Pastas de Suabia 171
Pastas de té de naranja y almendra 244
Pastas en blanco y negro 174
Pastas en blanco y negro, dibujo de las fases del trabajo 24
Pastas inglesas para el té 97
Pastas italianas 167
Pastas marrones danesas (Brune Kager) 162
Pastas suizas 161
Pastel abarquillado 298
Pastel amarmolado Liliput 106
Pastel Apóstol 298
Pastel al estilo de la abuela 255
Pastel al ron 101
Pastel campesino de ciruelas 50, 233
Pastel con albaricoques 275
Pastel con mermelada de ciruelas 275
Pastel de albaricoques 51
Pastel de arándanos con merengue 50
Pastel de arroz Baronesa 235
Pastel de avellanas 62
Pastel de avellanas con baño de canela 276
Pastel de canela con almendras 237
Pastel de cebolla 120
Pastel de cerezas 52, 276
Pastel de cerezas marrón 241
Pastel de ciruelas 239

Índice de recetas y de materias

Pastel de dátiles 207
Pastel de frutas 237
Pastel de frutas con base de migas 207
Pastel de grosellas 52
Pastel de higos y nueces 238
Pastel de huevos 232
Pastel de limón diamante 107
Pastel de mantequilla campesino 231
Pastel de manzana alsaciano 55
Pastel de manzana austríaco 55
Pastel de manzana con pasas 233
Pastel de manzana con rejilla 54
Pastel de manzana tapado 54
Pastel de manzana y limón 273
Pastel de manzanas y pasas 273
Pastel de masa batida 307
Pastel de masa batida con levadura en polvo 15
Pastel de masa batida sin levadura en polvo 16
Pastel de merengue con frambuesas 57
Pastel de miel árabe 236
Pastel de miel en porciones 169
Pastel de miel polaco 151
Pastel de migas 62
Pasteles de nata de Transilvania 226
Pastel de Pascua polaco 201
Pastel de peras al estilo moderno 272
Pastel de pistachos 63
Pastel de queso 240, 306
Pastel de requesón 275, 306, 307
Pastel de requesón con fresas 56
Pastel de Silesia 230
Pastel de tocino 120
Pastel de uvas de domingo 272
Pastel de uvas espinas 57
Pastel de uvas y crema 239
Pastel exótico 59
Pastel Filadelfia 240
Pastel fino de ciruelas 51
Pastel francés de naranja 58
Pastel de almendras holandés 298
Pastel inglés con baño de whisky 277
Pastel manchado 232
Pastel margarita 61
Pastel Mirandola 238
Pastel Napoleón 204
Pastel pequeño con fruta 107
Pastel quebrado de ruibarbo 53
Pastel rápido 299
Pastel real 101
Pastel real rápido 274
Pastel rectangular de naranja 63
Pastel Tía Dora 235
Pastel turco para el té 100
Pasteles Casanova 204
Pasteles, cómo volcarlos 289
Pasteles cubiertos de almendra 231
Pasteles de avellanas 248
Pasteles de Bohemia 226
Pasteles de crema y vainilla 247
Pasteles de fiesta 279
Pasteles de queso alsacianos 270
Pasteles rehorneados 304
Pastelitos cortados de chocolate 92
Pastelitos cortados de moca 93
Pastelitos de limón 87
Pastelitos de naranja 86
Pastelitos de nougat 92
Pastelitos de tuétano de buey 118
Pastelitos de venado 119
Patata, fécula de 292
Patata, tarta de 300
Patitos de Pascua 197
Peces dorados de Año Nuevo 195
Peines finos de avellana 89
Pequeñas pastas de especias 176
Pequeños pícaros 171
Perrito frío 299
Petits choux 308
Petits choux de fresa 145
Petits choux de nata 91
Petits choux de queso 112
Petits fours á la Ritz 94
Petits fours clásicos 95
Pie 299
Pimienta de Jamaica 294
Pinza de Pascua lombarda 202
Piña del bosque encantado 180
Piñones 294
Piroggen 299
Pistachos 294
Pitmoppen de Amsterdam 243
Pizza 308
Pizza de anchoas 124
Pizza de champiñón 124
Pizza marinera 122
Pizza picante de salami 125
Pizza pugliese 125
Planes de trabajo 44
Plantillas para tamizar 40
Plumcake 299
Polietileno, lámina de 301
Precongelación 302
Profiteroles 299
Prueba del palillo 299
Prueba del punto 296

Q

Queso 294
Queso Chester 294
Queso de nata fresco 294
Queso Emmental 294
Queso parmesano 294
Quiche lorraine 108

R

Rallador 283
Rallar 299
Ratones de felicitación 132
Recipientes para batir 282
Recubrir confites con baño 39
Rehornear 301
Rejilla 283, 289
Rellenado de buñuelos 14
Rellenos refinados 35
Repostería a base de miel 306
Repostería congelada 302
Repostería de hojaldre 20
Repostería de masa para croissants 22
Repostería frita 305
Repostería no perecedera 300
Repostería salada 308
Requesón 309
Requesón y aceite, masa de 25
Requesón y aceite, masa dulce de 25
Requesón y aceite, masa salada de 25
Requesón y hojaldre, congelación en crudo 308
Requesón y hojaldre, repostería de 307
Ricotta 299
Rodillo 283
Rollitos de bizcocho con crema de limón 80
Rollitos de naranja 90
Rollitos de naranja, dibujo de las fases del trabajo 22
Rombos de almendra 299
Rombos del Rin 192
Rosas de jalea 223
Rosas de jalea, dibujo de las fases del trabajo 24
Rosca de pan 215
Rosca de Pascua 198
Rosetas 41
Rosquillas almendradas 157
Rosquillas de albaricoque 167
Rosquillas de crema suizas 247
Rosquillas de limón 245
Rosquillas de Linz 160
Rosquillas de miel tunecinas 223
Rosquillas de Navidad noruegas 163
Ruibarbo 309

S

Sablé 299
Sabrosas espirales de tocino 270
Salchichas envueltas 271
Sartén 27
Savarín con fresas 64
Savarines con guarnición 278
Scones 299
Separación de huevos en claras y yemas 293
Sésamo, semillas de 294
Sfincione al tamaño de la bandeja 123
Sfincione siciliana 123
Shortbread fingers 97
Shrewsbury biscuits 96
Snack 299
Sosa 294
St. Amilleion 299
Strudel de ciruelas 224
Strudel de nueces y masa de hojaldre 225
Strudel de requesón 299
Strudel relleno cocido 308
Suelas rellenas 245
Suero de mantequilla 294
Sweet pecannut-Pie 60

T

Tabla pastelera 282
Tamiz fino 283
Tamizar 40, 299
Tamizar, plantillas para 40
Tarta Adria 127
Tarta Aida 78
Tarta al limón 300
Tarta Alicante 279
Tarta almendrada milanesa 263
Tarta austríaca de semilla de adormidera 73
Tarta campesina de puerro 126
Tarta Coconut de mango 59
Tarta, cómo espolvorear el borde 41
Tarta, cómo recubrirla con nata montada 37
Tarta con nata de limón y frambuesa 256
Tarta de almendras falsa 300
Tarta de boda de tres pisos 137
Tarta de boda inglesa 136
Tarta de café y almendras 265
Tarta de castañas Zerbinetta 264
Tarta de cerezas de la Selva Negra 258
Tarta de coco Basse Pointe 72
Tarta de crema 278
Tarta de crema de mantequilla con piña 70
Tarta de crema de moca 77
Tarta de crema de Pascua 201
Tarta de crema Grandis 269
Tarta de cumpleaños infantil 130
Tarta de champiñón y queso 126
Tarta de chocolate estilo Alicia 253
Tarta de chocolate vienesa al estilo antiguo 254
Tarta de frutas, bizcocho rápido para 29
Tarta de frutas, fondo de, masa batida 16
Tarta de frutas hundida 17
Tarta de frutas, molde para 286
Tarta de helado de avellanas 142
Tarta de helado de cereza 143
Tarta de helado de frambuesa 142
Tarta de judías 300
Tarta de melocotón Uncle Sam 261
Tarta de merengue 261
Tarta de merengue y uvas espinas 71
Tarta de miel Imperial 266
Tarta de naranja Alt-Yafo 75
Tarta de nata 307
Tarta de nata con kiwi 58
Tarta de nata holandesa 260
Tarta de nata y arándanos 257
Tarta de nata y frambuesas 259
Tarta de nata y peras 79
Tarta de nata y queso 69, 307
Tarta de nueces 73
Tarta de nueces Alcaldesa 264
Tarta de pan negro 266
Tarta de Pascua de la Campania 200
Tarta de requesón con uvas 68
Tarta de requesón y peras 68

Índice de recetas y de materias

Tarta de ron 268
Tarta de ron, dibujos de las fases del trabajo 42
Tarta de trufa 300
Tarta de zanahorias suizas 252
Tarta Dobo 262
Tarta Emperador Francisco José 205
Tarta en damero 258
Tarta en damero, dibujo de las fases del trabajo 32
Tarta de terraza 300
Tarta española de vainilla 74
Tarta festiva de carne 115
Tarta festiva de chocolate 76
Tarta floreada para el día de la madre 131
Tarta granjera de carne picada 114
Tarta Grillage 300
Tarta Linz 267
Tarta Madame Pompadour 205
Tarta Malakow 268
Tarta mazarin sueca 74
Tarta, papel de encaje para 284
Tarta para el día de Navidad 178
Tarta Príncipe Pückler 265
Tarta Príncipe Regente 262
Tarta Ricotta 299
Tarta Romanoff 114
Tarta Sacher vienesa 253
Tarta salada de queso 127
Tarta vienesa de guindas 75
Tartaletas de crema de naranja 144
Tartaletas de frambuesa 82
Tartaletas de guindas 87
Tartaletas de hojaldre 111
Tartaletas de queso 118
Tartaletas de uvas espinas 82
Tartaletas sorpresa 117
Tartaletas varias 110
Tartaletas Vermicelli 300
Tartitas de almendra Madame 246
Tartitas suecas de manzana 86
Temperatura de conservación 303
Temperatura del aceite para freir 28
Tiger Cakes 300
Torta de pan 215
Torta di Mandorle 267
Tortillas de nata 229
Tostadas con almendrado 99
Transmisión de sabores con el calor circulante 288
Trenza de Bohemia 234
Trenza de mazapán 65
Trenza Mozart 300
Trenza rellena 65
Trenza rellena, dibujo fases del trabajo 14
Trenzar 42
Trenzas de adormidera 220
Trenzas de azafrán 222
Trenzas de azafrán, dibujo de las fases del trabajo 43
Trenzas de cuatro tiras, dibujo de las fases del trabajo 43
Tronco de Navidad 179

U

Utensilios de repostería 282
Uvas 294

V

Vainilla 295
Vainillina en polvo 295
Varillas 282
Vaso medidor 282
Vermicelli 300
Violetas confitadas 295
Virutas 300
Vol au vent 140, 300
Vol au vent, dibujo de las fases del trabajo 20
Volovanes 307
Volovanes individuales 141
Volovanes individuales, dibujo de las fases del trabajo 21

W

Wedding Cake 136

Z

Zarzamoras 309